

Muffins de chocolate das Olimpíadas

Ingrédients

- 3 ovos
- 170 g de açúcar
- 80 g de óleo de sua escolha (neutro ou de avelã, noz ou pistache)
- 75 g de chocolate amargo derretido
- 370 g de iogurte cremoso tipo iogurte grego
- 250 g de farinha
- 6 g de fermento em pó
- 120 g de cacau em pó sem açúcar
- 40 g de leite
- 200 g de gotas de chocolate + algumas para decorar
- 160 g aproximadamente de pasta de avelã de sua escolha

Préparation

1. Bem, se você passou algum tempo no Instagram ou TikTok nas últimas semanas, provavelmente viu o "muffin dos Jogos Olímpicos", um muffin muito achocolatado disponível na vila dos atletas durante os Jogos de Paris, que um atleta em particular aparentemente gostou muito, já que ele falou quase todos os dias sobre isso em suas redes!
2. Com os Jogos Paralímpicos em andamento, vi novamente o "muffin olímpico" e finalmente decidi fazer minha versão: muffins com chocolate, cacau, gotas e pasta de avelã para um lanche bem gostoso!
3. Fiz muffins de tamanho médio, se quiser muffins grandes pense em ajustar o tempo de cozimento
Ingredientes: Usei o chocolate Caraïbes, o cacau em pó e as gotas de chocolate da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 10 minutos + 15-20 minutos de cozimento Para 12 a 15 muffins médios: Ingredientes: 3 ovos de açúcar de óleo de sua escolha (neutro ou de avelã, noz ou pistache) de chocolate amargo derretido de iogurte cremoso tipo iogurte grego de farinha de fermento em pó de cacau em pó sem açúcar de leite de gotas de chocolate + algumas para decorar aproximadamente de pasta de avelã de sua escolha Receita: Bata os ovos com o açúcar.
5. Adicione o óleo, então o chocolate previamente derretido e o iogurte.
6. Incorpore a farinha, o fermento e o cacau em pó.
7. Finalizo com o leite, então as gotas de chocolate.
8. Despeje a massa nas formas de muffin; se quiser usar formas de muffin, encontrará fotos abaixo para criá-las a partir de papel manteiga: corte quadrados, então faça cortes no meio de cada lado.
9. Depois, coloque os papéis nas formas e preencha com a massa.
10. Adicione algumas gotas de chocolate em cima.
11. Asse em forno pré-aquecido a 170°C por cerca de quinze minutos (verifique com a ponta de uma faca).
12. Deixe esfriar um pouco e depois encha com a pasta de avelã colocada em um saco de confeitar antes de se deliciar!