

Muffins de chocolate puro

Ingrédients

- 250g de farinha
- 125g de cacau em pó
- 6g de fermento químico
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 200g de açúcar
- 85g de óleo (usei 60g de óleo neutro e 25g de óleo de avelã)
- 375g de iogurte grego
- 300g de gotas de chocolate (usei uma mistura de chocolate amargo e chocolate ao leite)

Préparation

1. O verão está chegando ao fim, e com o retorno do outono, também retornam as receitas cheias de chocolate.
2. Encontrei esta receita de muffins de chocolate no blog Fashion Cooking e, como o título indica, esta receita é perfeita se você está procurando muffins bem macios e achocolatados.
3. Ela requer apenas alguns minutos de preparação e você pode adaptá-la com as gotas de chocolate de sua escolha ou até mesmo substituir as avelãs trituradas por amêndoas, pistaches, nozes pecãs, praliné.
4. Edit 06/2021: Eu modifiquei um pouco a receita de acordo com meus gostos, mantendo a inspiração da receita de Anne-Sophie-Fashion Cooking.
5. Eu também os assei em forminhas para mini muffins, mas é claro que você pode fazer muffins de tamanho clássico (nesse caso, você terá de 12 a 15).
6. Misture a farinha com o cacau, o fermento e o sal.
7. À parte, bata os ovos com o açúcar.
8. Adicione o óleo, depois o iogurte.
9. Adicione gradualmente os ingredientes secos misturando.
10. Finalmente, adicione as gotas de chocolate.
11. Despeje a massa nas formas ou forminhas de muffins, adicione algumas gotas de chocolate e pedaços de avelã por cima, e coloque no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 15 minutos (ajuste dependendo do tamanho de suas formas).
12. Deixe esfriar, depois aproveite!