

Muffins de chocolate estilo Ninhos de Páscoa

Ingrédients

- 85g de cacau em pó sem açúcar
- 250g de açúcar
- 7g de fermento em pó
- 2g de bicarbonato
- 3g de sal
- 3 ovos grandes
- 360ml de leite ou buttermilk
- 120ml de óleo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 255g de gotas de chocolate (+ algumas para o topo dos muffins)
- 85g de creme de leite integral
- 15g de mel neutro
- 125g de Jivara
- 360g de farinha T55
- 85g de cacau em pó sem açúcar
- 250g de açúcar
- 7g de fermento em pó
- 2g de bicarbonato
- 3g de sal
- 3 ovos grandes (cerca de 170g sem casca)
- 360ml de leite (de buttermilk se você tiver)
- 120ml de óleo (usei óleo de avelã para mais sabor)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 255g de gotas de chocolate (+ algumas para o topo dos muffins)
- 85g de creme de leite integral
- 15g de mel neutro
- 125g de Jivara

Préparation

1. Nova receita especial de Páscoa, perfeita para um lanche colorido ou uma sobremesa deliciosa, muffins-ninhos muito chocolatados recheados com pequenos ovos!
2. Peguei a receita no blog de uma confeitadeira americana especializada em muffins e fiz algumas pequenas modificações.
3. Resultado, muffins bem crescidos e macios, e claro, deliciosos Material :Usei a forma para muffins & os sacos de confeitar Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 de desconto na primeira compra / colaboração comercial.
4. Ingredientes :Usei óleo de avelã encontrado na Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 de desconto na primeira compra / colaboração comercial.
5. Usei extrato de baunilha Norohy & o chocolate Jivara da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. T55 de cacau em pó sem açúcar de açúcar de fermento em pó de bicarbonato de sal 3 ovos grandes (cerca de sem casca) de leite (de buttermilk se você tiver) de óleo (usei óleo de avelã para mais sabor) 1 colher de chá de extrato de baunilha de gotas de chocolate (+ algumas para o topo dos muffins) Misture todos os ingredientes secos: farinha, fermento, cacau, bicarbonato, sal e açúcar.
7. Misture todos os ingredientes úmidos: os ovos, o leite, o óleo e a baunilha.
8. Adicione os ingredientes secos à mistura úmida misturando bem e depois adicione as gotas de chocolate.

9. Deixe a massa descansar por 15 minutos à temperatura ambiente.
10. Preencha suas formas com a massa; o conselho dado na receita original é de não preencher mais do que uma cavidade sim e outra não para que os muffins cresçam melhor e o calor circule melhor.
11. Você pode usar forminhas para muffins ou colocá-los diretamente nas formas, conforme sua preferência.
12. Asse no forno pré-aquecido a 220°C por 7 minutos, depois reduza a temperatura para 175°C e continue a assar por mais 12 a 14 minutos.
13. Deixe esfriar na forma e depois desenforme os muffins e repita até acabar a massa.
14. A ganache Jivara : de creme de leite integral de mel neutro de Jivara Derreta o chocolate; aqueça o creme com o mel e depois despeje em várias vezes sobre o chocolate, misturando bem com a espátula para obter uma ganache lisa e brilhante.
15. Termine a emulsão com um mixer de imersão e cubra com filme plástico em contato e deixe cristalizar (se você colocar na geladeira, fique de olho para que não endureça demais e permaneça fácil de usar).
16. A montagem : Ovos de chocolate, ovos de açúcar, doces... Despeje a ganache de chocolate em um saco de confeitaria com um bico de mont-blanc e decore com de ganache ao redor de cada muffin.
17. Decore com ovos e delicie-se!