

Mga muffin na puro tsokolate

Ingrédients

- 250g ng harina
- 125g ng pulbos na kakaw
- 6g ng baking powder
- 1 kurot ng asin
- 3 itlog
- 200g ng asukal
- 85g ng langis (naglagay ako ng 60g ng neutral na langis at 25g ng langis ng hazelnut)
- 375g ng Greek yogurt
- 300g ng tsokolate chips (naglagay ako ng halo ng dark chocolate at milk chocolate)

Préparation

1. Ang tag-init ay malapit nang matapos, at kasabay ng pagbabalik ng taglagas ay ang pagbabalik ng mga resipi na puno ng tsokolate.
2. Natagpuan ko ang resipeng ito ng mga muffin na puno ng tsokolate sa blog na Fashion Cooking, at gaya ng ipinahihiwatig ng pamagat nito, ang resipeng ito ay perpekto kung naghahanap ka ng mga muffin na talagang malambot at tsokolate.
3. Kailangan lamang nito ng ilang minuto ng paghahanda at maaari mo itong iakma sa mga tipak ng tsokolate na gusto mo o palitan ang mga ginutay-gutay na hazelnut ng mga almonds, pistachios, pecan nuts, pralin.
4. Edit 06/2021: bahagya kong binago ang resipe ayon sa aking panlasa, na pinapanatili ang inspirasyon mula sa resipe ni Anne-Sophie-Fashion Cooking.
5. Pinaluto ko rin sila sa mga molde ng mini muffin ngunit siyempre maaari kang maghanda ng mga muffin na karaniwang laki (sa kasong iyon magkakaroon ka ng 12 hanggang 15).
6. Ihalo ang harina sa kakaw, baking powder, at asin.
7. Sa ibang bowl, paluin ang mga itlog sa asukal.
8. Idagdag ang langis, pagkatapos ang yogurt.
9. Unti-unting idagdag ang mga tuyo na sangkap, ihalo.
10. Panghuli, idagdag ang mga tsokolate chips.
11. Ibudbud ang timpla sa mga molde o papel na cup para sa muffin, magdagdag ng ilang tsokolate chips at piraso ng hazelnut sa ibabaw, tapos iluto sa preheated oven sa 170°C ng mga 15 minuto (i-adjust ayon sa laki ng molde mo).
12. Hayaan munang lumamig ng kaunti, tapos enjoyin!