



PREMEZCLA PARA PREPARAR MUFFINS DE CHOCO CHIPS

Hacer muffins es muy fácil y están súper deliciosos! Ideales para acompañar un desayuno o como un snack.

La combinación de vainilla y chocolate es un clásico en repostería. Quedan tiernos y esponjosos, y gustan a pequeños y grandes por su exquisito sabor, y además por su textura única.

Estamos seguros que estos muffins de chocolate te van a convertir en unos de tus favoritos una vez que los pruebas.

INGREDIENTES

- ▢ ½ Taza de mantequilla sin sal
- ▢ ¾ Taza de leche entera
- ▢ 2 huevos grandes
- ▢ 1 cucharadita de esencia de vainilla

Recuerda que los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

PREPARACIÓN

- ▢ En un pozuelo verter y mezclar los choco chips y los ingredientes secos de la premezcla para preparar Muffins.
- ▢ En otro pozuelo batir a velocidad media la mantequilla derretida, por 5 minutos. Añadir los huevos, la leche entera y la esencia de vainilla. Agregar esto a la mezcla de ingredientes secos y mezclar solo hasta que se incorporen. Es normal que quede grumosa.
- ▢ Engrasar un molde para muffins con un poco de mantequilla y harina y verter la mezcla sin que exceda las 3/4 partes.
- ▢ Llévelo al horno a 180° C por 50 minutos aproximadamente.

DEJELOS REFRESCAR ANTES DE DESMOLDAR NO MÁS DE 10 MINUTOS, PARA QUE LA BASE NO SE HUMEDEZCA Y LOS MOJE.

