

MUFFINS CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 200GR DE CHOCOLATE DE CULINARIA
- 200GR DE FARINHA
- 125GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 2 OVOS
- 75GR DE MANTEIGA
- 9 C. DE SOPA DE LEITE
- 3 C. DE SOPA DE CACAU EM PÓ
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA PARA UNTAR

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer forno a 180°C

2. Passos:

3. Separar 12 pedaços de chocolate das 200 gr.

4. Colocar no copo manteiga amolecida e o açúcar durante 2min/V7, com acessório misturador, até ficar mistura cremosa,

5. Juntar os ovos e o leite 2min/V7,

6. Adicionar farinha/cacau/fermento 1 min/V8,

7. Pique o restante do chocolate com uma faca e misture no preparado,

8. Prepare as formas, e junte o preparado e coloque no interior do preparado de cada uma das forma o pedaço de chocolate.

9. Leve os muffins forno durante 20min.
