Épocas Festivas

MUFFINS CHOCOLATE

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
1-12 Doses

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 180ºC
2. Passos:
3. Separar 12 pedaços de chocolate das 200 gr.
4. Colocar no copo manteiga amolecida e o açucar 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.