

MUFFINS CHOCOLATE “Nigella Lawson”

Cuinant
www.Cuinant.blogspot.com

INGREDIENTES

- 250 grs. de harina
- 175 grs. de azúcar
- 150 grs. de chocolate fondant o postres
- 90 grs. mantequilla
- 250 grs de leche
- 30 grs. de cacao puro en polvo valor
- 2 huevos
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 1/2 cc de bicarbonato
- 10 grs. levadura Royal
- 1 pizca de sal
- 15 moldes metálicos o de papel



ELABORACIÓN

En un cuenco pongo el chocolate troceado y la mantequilla, lo meto en el microondas a 80% de potencia a intervalos de 40 segundos, removiendo cada vez y con cuidado no se te quemé, o también puedes hacerlo al baño de maría.

En otro cuenco pongo la harina, la levadura, el bicarbonato y el cacao en polvo, y lo mezclo todo.

Batir muy bien la leche, los huevos y la vainilla unos minutos.

Incorporar el chocolate y la mantequilla derretida al batido de leche y huevos, y por último la mezcla de harina pasada por un tamiz, o por un colador.

Con una espátula mezclar con movimientos envolventes para que la harina se integre bien, no importa si quedan pequeños grumos.

Repartir la masa en moldes de madalenas (muffins) o en moldes mejor si son de silicona si lo haces en flaneras metálicas pintarlas con mantequilla y espolvorear con cacao yo utilice moldes de mini panetonne y me quedaron altísimos. Le añadí un poco de granillo de almendra a algunos

www.Cuinant.blogspot.com