

MUFFIN DE CHOCOLATE DUPLO

INGREDIENTES

2 1/2 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar

1/2 xícara de farinha de trigo com fermento

1/4 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo light

85g de chocolate ao leite picado

1 ovo

3 colheres (sopa) de leite

3 colheres (sopa) de manteiga com sal derretida

40g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190° C.

Forre uma forma para mini muffins dividida em 12 com mini forros de papel de 3 cm.

Peneire o cacau, a farinha e o fermento dentro da tigela.

Acrescente o açúcar mascavo light e o chocolate ao leite e misture.

Em uma tigela separada, bata com um garfo o ovo, o leite e a manteiga até ficar homogêneo.

Despeje a mistura do ovo na farinha.

Com uma colher de metal, mexa os ingredientes até ficarem homogêneos (não misture demais para a massa não ficar muito pesada).

Com uma colher, coloque a massa nos forros de papel nivelando-a com a superfície da forma.

Leve ao forno previamente aquecido por 15 minutos ou até a massa ter crescido e estar firme ao toque. Deixe os muffins repousarem na forma por 2 minutos e transfira-os em seus forros de papel para uma superfície para resfriar.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Com uma colher (chá) faça movimentos em ziguezague com o chocolate derretido em cima dos muffins e sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17551-muffin-de-chocolate-duplo.html>