

MUFFINS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

240 g de farinha de trigo
60 g de chocolate em pó
2 colheres de chá de fermento em pó
2 pitadas de bicarbonato de sódio
2/8 colher de chá de sal
100 g de açúcar mascavo
100 ml de manteiga derretida
1 ovo médio
100 ml de leite desnatado
gotas de chocolate
formas para cupcake

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Numa tigela, peneire a farinha, o chocolate em pó e o açúcar mascavo.

Depois adicione o leite, o ovo e a manteiga derretida (cuidado, a manteiga não pode estar muito quente. Deixe-a esfriar um pouco antes de misturar).

Depois de tudo adicionado, bata tudo muito bem até que fique um creme marrom-chocolate e liso.

Quando acabar de bater, coloque o bicarbonato, o sal e o fermento, comece a bater de novo, até tudo estar bem misturado.

Depois disso, adicione as gotas de chocolate (coloque a quantidade que você deseja) e misture manualmente com uma espátula.

Distribua igualmente a mistura entre as forminhas, de preferência de silicone para facilitar a retirada do muffin. Caso contrário, unte as forminhas de papel comuns com manteiga e farinha e distribua.

Coloque no forno e deixe assar por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33888-muffins-de-chocolate.html>