

MUFFINS DE CHOCOLATE E LARANJA

INGREDIENTES

1 ovo
1/3 de xícara de açúcar
1 e 1/4 xícaras de farinha de trigo
50 ml de óleo de girassol ou normal
1 colher de sobremesa de fermento para bolo
150 ml de iogurte natural
30 ml de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
raspas de uma laranja
1 colher de sopa de cacau em pó
gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220°C.

Unte 6 forminhas para muffins.

Misture o ovo, o iogurte, o óleo e o leite até quase espumar.

Depois acrescente o açúcar, o trigo e o fermento, misture bem.

Separe a massa em duas partes, em uma delas coloque a baunilha e volte a mexer.

Na outra coloque as raspas de laranja, o cacau em pó e as gotinhas de chocolate, misture também (eu coloquei uma colher de chá de essência de laranja pra dar mais sabor, mas se não tiver não tem problema).

Coloque nas forminhas de muffins, primeiro uma colher da massa de baunilha.

Sobre ela uma colher da massa de chocolate, com cuidado e sem que se misturem muito. Só coloque uma sobre a outra. Calcule que fiquem cheios quase até a bordinha. Baixe a temperatura do forno a 200°C e asse os muffins entre 15 e 20 minutos, ou até que estejam douradinhos e que coloque um palito, e ele saia limpo.

Tire-os do forno e desfrute-os!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34813-muffins-de-chocolate-e-laranja.html>