

MUFFINS DE NOZES COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos (bater as claras)

3 colheres de sopa de manteiga ou margarina.

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de (chá) de açúcar

1 xícara de (chá) de leite

1 colher de fermento em pó

1 xícara (chá) de nozes

50 gr de chocolate em gota

Forma de papel para cupcake

Assadeira com cavidades, ou formas de bombocado

Nozes e gotas de chocolate (quantidade necessaria pra colocar em cima da massa, quando for levar ao forno)

MODO DE PREPARO

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até obter um creme esbranquiçado.

Bata no liquidificador o leite com as nozes e adicione aos poucos a farinha e o leite batido com as nozes, as gotas de chocolate até a massa ficar homogênea. Acrescente o fermento e as claras em neve. Coloque as formas de papel na assadeira e acrescente a massa com uma colher ate um pouco acima da metade. Coloque mais um pouco de gotas de chocolate e nozes picadas em cima da cada forma. Leve pra assar em forno pre aquecido (180°C) por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50130-muffins-de-nozes-com-gotas-de-chocolate.html>