



Muffins amb xocolata

Ingredients:

100 g de xocolata negra
200 g de farina
1 sobre de pols per a natilles
3 cullerades petites rases de llevat
150 g de sucre
1 sobre de sucre de vainilla
200 g de margarina
3 ous mitjans
100 ml de llet

Preparació:

Per fer els muffins, necessitem una safata i uns motlles de paper per a muffins. Tallem la xocolata en trossets i anem escalfant el forn a 180°C.

Fem la massa barrejant la farina amb la pols per a natilles i el llevat en un recipient. Tirem la resta d'ingredients, excepte els trossets de xocolata, i ho barregem tot en una batedora de mà, primer a mínima velocitat, després a màxima durant 2 minuts fins que tinguem una massa homogènia. Tirem uns dos terços dels trossets de xocolata i ho barregem.

Col·loquem la massa en els motlles per a muffins omplint fins a la meitat del motlle o una miqueta més, i coronem amb la resta de la xocolata. Posem la safata en el forn i fornem durant uns 25 minuts. Quan estan llests, els traiem de la safata i els deixem refredar.

Font: <http://www.pequerecetas.com/recetas-de-postres-para-ninos/muffins-chocolate/>