

Muffins de chocolate con magimix

Muffins de chocolate con magimix

5 min	5 min 13 min	5 min 13 min 18 min	5 min 13 min 18 min 3/10
5 min 13 min 18 min 3/10 8	5 min 13 min 18 min 3/10 8 8	5 min 13 min 18 min 3/10 8 8 15	

5 min 13 min 18 min 3/10 8 8 15

100 gramos de chocolate
100 gramos de mantequilla
100 gramos de azúcar
60 gramos de harina
2 huevos
1 pizca de sal
1 cucharada de levadura
Trozos de chocolate

Â»

Precalentar el horno a 210°C.

Â»

Colocar el chocolate en el recipiente de la Thermomix y triturar durante 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Agregar la mantequilla y programar 3 minutos a 70°C y velocidad 3.

Â»

Añadir la levadura, el azúcar, los huevos, la harina y la sal, y programar 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Colocar moldes de papel en los moldes para muffins.

Â»

Hornear durante 10 minutos.

Â»

Verter la masa en cada molde de papel.

Â»

Al sacar del horno, espolvorear con trozos de chocolate.