

Muffin de chocolate

Ola, vamos fazer muffin de baunilha com gotas de chocolate! Delicia...



clique para ampliar

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 colher (chá) de bicarbonato

1 fava de baunilha

3/4 de xícara de açúcar

1 xícara de gotas de chocolate

1 xícara de leite

2 ovos



clique para ampliar

Modo de fazer: Em um recipiente, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, o açúcar e as gotas de chocolate. Faça clara em neve. À parte, misture o leite e as gemas. Acrescente os ingredientes líquidos aos secos de uma só vez. Misture até incorporar. Misture por último a clara em neve. Encha forminhas de muffin até 2/3 da capacidade. Distribua as gotas restantes por cima da massa, e asse por 15 ou 20 minutos em forno pré-aquecido a 200 graus.



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$