



MUFFINS DE TURRÓN DE CHOCOLATE

Ingredientes (para 5 mega muffins):

Para la masa

- 1 huevo
- 60 g mantequilla
- 65 g azúcar moreno
- C.s. esencia/aroma de vainilla
- 90 ml leche
- 75 g turrón de chocolate
- 3 g levadura en polvo
- 3 g bicarbonato
- 2 g sal
- 165 g harina de trigo

Para el guacamole

- 50 g turrón de chocolate
- 50 ml nata líquida

Elaboración:

1. En un cazo al fuego poner la mantequilla y el turrón de chocolate troceado y mezclar continuamente a fuego bajo hasta que esté fundido. Reservar.
2. En un bol blanquear el huevo con el azúcar hasta conseguir una crema esponjosa que haya triplicado su volumen.
3. Añadir la vainilla y la mezcla de chocolate y turrón que no debe estar caliente.
4. Mezclar hasta que esté completamente integrado.
5. Mezclar la levadura en polvo, el bicarbonato, la sal y la harina previamente tamizada e incorporarlo en 3 veces a la masa alternando con la leche y siempre a velocidad baja y sin sobre batir la harina.



6. Acabar de mezclar a mano con espátula y movimientos suaves y envolventes.
7. Colocar las cápsulas para muffins en la bandeja metálica para cupcakes y llenar hasta la mitad aproximadamente.
8. Hornear a 180° C en horno precalentado con calor arriba y abajo unos 25 minutos.
9. Sacar del horno y dejar 5 minutos dentro del molde antes de pasar a una rejilla para que enfrien completamente.
10. Para preparar la crema de relleno: trocear el turrón y añadir la nata hirviendo en dos veces. Mezclar con varillas hasta obtener una crema suave y homogénea.
11. Dejar la ganache a temperatura ambiente hasta que enfrie y coja textura y densidad.
12. Retirar el corazón de los muffins fríos y llenar con la ganache de turrón.
13. Justo antes de servir añadir más ganache en la superficie de los muffins para hacerlos aún más irresistibles.