



MUFFINS DE CHOCOLATE AL ESTILO STARBUCKS

Ingredientes (para 10 muffins):

- 200 g harina de trigo
 - 2 yogures griegos azucarados
 - 60 g chips de chocolate
 - 6 g levadura en polvo
 - 150 g azúcar
 - 70 ml aceite de girasol
 - 45 g cacao puro en polvo
 - 3 huevos M (= 150 g)
 - Ralladura de 1 naranja (opcional)
-

Elaboración:

1. Blanquear los huevos con el azúcar con varillas a velocidad alta hasta que dupliquen su volumen (este paso llevará varios minutos).
2. Añadir la ralladura de naranja. Mezclar.
3. Agregar el aceite y mezclar de nuevo a velocidad baja.
4. En un bol tamizar juntos la harina, el cacao puro en polvo y la levadura.
5. Incorporar los ingredientes secos en 3 veces alternando con el yogur batido en 2 veces.
6. Comenzar y terminar con la mezcla de sólidos.
7. Mezclar a velocidad baja tras cada incorporación.
8. Es muy importante recordar que tras añadir la harina no conviene sobre batir la masa.



9. Acabar de mezclar a mano con una espátula de silicona.
10. Incorporar por último las pepitas de chocolate.
11. Tapar la masa con film pegado a la superficie y dejar reposar en nevera de 2 a 12 horas.
12. Verter la masa en las cápsulas de papel y colocarlas en un molde metálico para magdalenas.
13. Hornear unos 18-20 minutos en horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo.
14. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.
15. ¡Esperar al menos a que estén tibios para hincarles el diente!