Muffins de chocolate blanco y toblerone

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mercedes Simó

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 115gr de mantequilla
- 150 gr de chocolate blanco
- 200 gr de toblerone
- 325 gr de harina
- 1 cuchaadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 120 gr de azúcar
- 2 huevos
- 180 ml de leche

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180ºC. Batimos los huevos bien, yo utilicé la thermomix con la mariposa en las cuchillas 3 minutos velocidad 3, para conseguir un acabado un poco mas esponjoso. Derretimos la mantequilla con el chocolate blanco y dejamos templar un poco. Añadimos la azúcar a los huevos junto con la mantequilla y el chocolate blanco y batimos. En un bol ponemos todos los ingredientes secos. Mezclamos la leche y el

exctracto de vainilla. Echamos 1/3 de la harina y mezclamos con movimientos envolventes cuando este la harina bien incorporada echamos la mitad de la leche con la vainilla y volvemos a mezclar, a continuacion repetimos lo mismo echamos otro tercio de la harina luego lo que queda de leche y terminamos incorpodando la harina que nos queda. Para finalizar cortamos el toblerone en trozos, medianitos e incorporamos a la masa final y con ayuda de una espátula lo mezclamos bien para encontrarnos en todos y cada unos de los muffins los deliciosos trocitos de toblerone. Leenamos las cápsulas de muffins o cupcakes 3/4 partes de su totalidad y horneamos unos, 20-25 min y a comer!!! Yo me los lleve a casa de mi abuela para que toda mi familia pudiera disfrutarlos porque de verdad os digo que esta receta es lo mejor! no pudieron esperar a la merienda y se las comieron de postre. ROQUÍSIMO!