Muffins de vainilla y pepitas de chocolate

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

Creador: Beatriz BO

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Muffins de vainilla y pepitas de chocolate

Ingredientes para 4 personas :

- *280 gr de harina repostería*
- *150 gr de azúcar*
- *2 yogures griegos naturales*
- *80 gr de aceite de girasol*
- *1 Sobre levadura*
- *4 cucharadas de leche*
- *2 Huevos "L"*
- *150 gr de Pepitas de chocolate*
- *1 cucharada de Esencia de vainilla*

Preparación:

Paso 1

Ponemos todos los ingredientes secos (menos las pepitas de chocolate) en un bol y los mezclamos bien ayudándonos de una espátula. Añadimos todos los ingredientes líquidos y, con la batidora, mezclamos todo hasta integrar bien. Añadimos unos 100 gr de pepitas de chocolate (yo algo más) y removemos con la espátula. Llenamos las cápsulas hasta 2/3 de su capacidad, más o menos, y ponemos, por encima, el resto de las pepitas de chocolate. Metemos en el horno, precalentado a 180º C, unos 25 minutos. Ir controlando que ya sabéis que cada horno es un mundo. Pinchad en el centro del muffin con un palito de brocheta y, si sale limpio, están hechas. Sacar y dejar enfriar sobre rejilla. Dejar que se enfríen bien (mínimo 1 hora) para que se enfríen bien las pepitas, aunqueeeeeeeeeeee, si os digo la verdad, templaditos están de morirse con el chocolate a medio fundir, jijiji. http://enlacocinadebea.blogspot.com.es/2013/03/muffins-de-vainilla-y-pepitas-de.html