



Cocina Divertida

Patricia Vélez



Muffins de chocolate con mantequilla de maní

Taller de panadería EME



INGREDIENTES (12 personas)

- 240 gr de harina
- 120 gr de azúcar
- 12 gr de polvo de hornear
- 90 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 180 cm3 de leche
- 80 gr de chocolate cortado
- Mantequilla de maní (cantidad necesaria)

PREPARACIÓN

- MEZCLA los huevos con la leche y la mantequilla.
- INCORPORA poco a poco la harina, el azúcar y el polvo de hornear.
- AGREGA el chocolate y la mantequilla de maní.
- MEZCLA hasta tener una masa uniforme.
- PON la mezcla en una manga pastelera
- LLENA los moldes hasta $\frac{3}{4}$ partes.
- HORNEA por 15 minutos aproximadamente..



Notas

Síguenos en:  /patriciavelezcocinadivertida

 /patriciavelez_cocinadivertida

 /patriciavelezenvideo

www.patriciavelez.com

www.ambientegourmet.com

