

Sobremesas Bolos

Muffins de Chocolate

Os muffins de chocolate são perfeitos para quando surge a vontade de comer um doce. Com um interior macio e um topo crocante irresistível, os muffins de chocolate são perfeitos para acompanhar um pequeno almoço especial, para levar para um lanche com amigos, ou simplesmente para quando quiser adoçar ainda mais o seu dia. Reúna os ingredientes, pré-aqueça o forno e prepare-se para se apaixonar por estes muffins de chocolate.

15 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
200 g de farinha
125 g de açúcar amarelo
2 ovos
75 g de manteiga
9 c. de sopa de leite
3 c. de sopa de cacau em pó
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	262,1 kcal	13%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	12,5 g	18%*
Hidratos de Carbono	32,3 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Ligue o forno a 180º. Barre 12 forminhas com a manteiga onde os muffins serão cozidos.
2. Reserve 60g do chocolate (12 quadrados) e pique o restante.
3. Numa tigela bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura cremosa.
4. Noutra tigela, bata os ovos com o leite.
5. Noutro recipiente, misture a farinha com o fermento e o cacau.

6 Junte a mistura de leite e ovos à manteiga e mexa.

7 Junte os ingredientes secos (farinha, cacau e fermento) e mexa até ficarem incorporados.

8 Junte o chocolate picado e misture.

9 Divida a massa dos muffins pelas forminhas e coloque um quadrado de chocolate inteiro dentro da massa, em cada uma das forminhas.

10 Leve os muffins ao forno durante 20 minutos.

11 Retire, deixe arrefecer e desenforme. Decore os muffins de chocolate a gosto e sirva.