



## Muffins de chocolate con pepitas

- Solo tienen un truco, no mover demasiado la masa. Utiliza una espátula de goma y uno sólidos y líquidos con el menor movimiento posible.
- Puedes ponerle pepitas del chocolate que quieras, negro, con leche o blanco.
- Si las encuentras te aconsejo que utilices unas cápsulas mayores de las normales de madalenas, que resultan un punto pequeñas para los muffins.

### Ingredientes:

230 gr. harina  
265 gr. de azúcar moreno  
60 gr. de cacao en polvo  
1 cucharita de Royal  
1 cucharita de bicarbonato de soda  
1/2 cucharita de sal  
175 gr. de pepitas de chocolate  
2 huevos batidos  
240 ml. de leche  
1 cucharada de zumo de limón  
113 gr. mantequilla derretida a temperatura ambiente

Precalienta el horno a 190°.

Mezcla la leche con el zumo de limón, mueve un poco con una cucharilla y deja reposar 10 minutos.

Derrite la mantequilla a fuego suave y deja que se temple.

Mezcla en un bol la harina, el azúcar, el cacao, el royal, el bicarbonato y la sal.

Mezcla bien, si es necesario para deshacer bolas de azúcar, con las manos.

Añade las pepitas de chocolate y mezcla.

Bate los huevos.

Incorpora la leche con el limón y la vainilla



Y por último la mantequilla.

Incorpora a los ingredientes secos.

Mezcla lo justo para que esté todo incorporado.

Te quedará así.

Coloca en cápsulas de papel.

Hornea 20 minutos si las cápsulas son las normales de madalenas y 25 si son más grandes.  
Comprueba que están hechos pinchando con un palillo en el centro hasta que salga limpio.

Quedan duros por fuera,

Y blandos por dentro

Sirve y disfruta!!!