

Muffins de chocolate (sin huevo)



Muffins de chocolate

Hoy he hecho unos muffins de chocolate y me han salido de vicio y como a mi me gusta compartir todo, he dicho: voy a hacerles una foto y publico la receta para que vosotros también los disfrutéis. Además como todo lo que hay en este blog, los he hecho **sin huevo**.

Ingredientes:

- 250 g de harina
- 175 g de azúcar
- 150 g de chocolate (barra)
- 75 g de mantequilla
- 70 g de leche de soja
- 30 g de chocolate en polvo
- una pizca de vainilla
- una pizca de sal
- media cucharadita de bicarbonato
- un yogur natural o al gusto (125 gr), que es la alternativa a poner 2 huevos
- trocitos de chocolate y de frutos secos (al gusto)

Preparación:



Muffins de chocolate

Lo primero si no tienes cortado el chocolate y las nueces es trocearlo.

Derretir la mantequilla con el chocolate en el microondas, en un recipiente de cristal.

Añadirle harina, azúcar, la sal, el bicarbonato, esencia de vainilla, cacao en polvo y por último el yogur y la leche.

Mezclarlo todo y por último añadir el chocolate y los trozos de nueces.

Echar tres cuartas partes de la masa en el molde y decorar.

Meterlo de 15 a 20 minutos en el horno a 180°C.