

Muffins de Chocolate con Thermomix



Muffins de Chocolate

Ingredientes:

115 gramos de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
325 gramos harina
150 gramos chocolate negro de postres, finamente troceado
180 gramos chocolate negro de postres, trozos grandes
1 cucharadita levadura Royal
1 cucharadita bicarbonato sódico
1/2 cucharadita sal
125 gramos azúcar moreno
1 cucharadita azúcar avainillado o esencia de vainilla
2 huevos L
180 gramos leche entera
1 cucharadita zumo de limón
100 gramos de pepitas de chocolate negro o blanco

Preparación:

1. Preparamos nuestras capsulas o tulipas para muffins. Lo ideal en esta receta es que antes de empezar a trabajar en ella, ya tengamos todos los ingredientes pesados, para no tener que lavar tanto el vaso.
2. Echamos en el vaso la leche junto con el zumo de limón y programamos 30 seg en vel. 2. Lo sacamos a un vaso y lo dejamos reposar.
3. Sin lavar el vaso, echamos los 150 gr de chocolate finamente troceado y programamos 30 seg en vel.5-7-9 progresivo. Después añadimos la mantequilla y programamos 5 minutos a 50 grados en vel. 2, para derretirla al baño maría. Lo dejamos en el vaso.
4. Tamizamos todos los ingredientes secos: harina, sal, levadura, bicarbonato. Reservamos.
5. A nuestra mezcla de chocolate derretido le añadimos el azúcar y batimos 1 minuto en vel. 3.
6. A continuación incorporamos los huevos, la leche, la vainilla y finalmente, poco a poco vamos incorporando la harina con los demás ingredientes secos previamente tamizados y batimos 2 minutos en velocidad 5.
7. En un bol grande echamos la mezcla y le añadimos los 180 gr de trozos grandes de chocolate, y las pepitas de chocolate y con la ayuda de una cuchara lo removemos bien.
8. Repartimos la masa en las capsulas llenándolas al menos 3/4 de de capacidad. Horneamos a 180 grados durante 30 minutos