

# Muffins de xocolata

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

## Ingredients:

(per a unes 24 muffins)

- 450 g de farina de blat
- 350 g de sucre
- 300 ml de llet de soia, civada...
- 150 ml d'oli de gira-sol
- 25 g de llevat en pols
- 1 culleradeta de bicarbonat
- 1 culleradeta de sal
- 1 culleradeta d'aroma de vainilla
- 50 g cacau en pols (*o farina de garrofa*)

## Temps de preparació:

- 18-20 min

## Preparació:

1. Preescalfar el forn a 180°C.
2. En un bol, barrejar tots els ingredients secs (*farina de blat, sucre, llevat, bicarbonat, sal i cacau*).
3. En un altre bol més gran barrejar tots els ingredients humits (*llet de soia, oli de gira-sol i aroma de vainilla*) fins que estiguin ben mesclats.
4. Abocar el bol amb els ingredients secs al bol dels humits i barrejar amb força (*amb una batedora manual o elèctrica*) fins a obtenir una massa homogènia sense grumolls.
5. Posar els motlles de paper dins el motlle de silicona.
6. Abocar la massa dins dels motlles de paper, aproximadament omplint 3/4 parts.
7. Posar al forn 18-20 min (*o fins que punxant amb un escuradents, aquest surti sec*).

## Nota:

- Si no es té aroma de vainilla:
  1. Posar a bullir la llet de soia en un cassó amb una beina de vainilla.
  2. Remoure durant un parell de minuts (*o fins que la llet agafi el gust a vainilla desitjat*) i deixar refredar.

Posted in: Berenars, Cuina Americana, Esmorzars, Festa Vegana, Receptes | Tagged: Bicarbonat, Cacau, Farina De Blat, Llet De Soia, Llevat, Oli De Gira-sol, Sal, Sucre, Vainilla | With 5 comments