

Muffins de chocolate

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

Ingredientes:

(para unas 24 muffins)

- 450 g de harina de trigo
- 350 g de azúcar
- 300 ml de leche de soja, avena...
- 150 ml de aceite de girasol
- 25 g de levadura en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 50 g cacao en polvo (*o harina de algarroba*)

Tiempo de preparación:

- 18-20 min

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. En un bol, mezclar todos los ingredientes secos (*harina de trigo, azúcar, levadura, bicarbonato, sal y cacao*).
3. En otro bol más grande mezclar todos los ingredientes húmedos (*leche de soja, aceite de girasol y aroma de vainilla*) hasta que estén bien mezclados.
4. Verter el bol con los ingredientes secos al bol de los húmedos y mezclar con fuerza (*con una batidora manual o eléctrica*) hasta obtener una masa homogénea sin grumos.
5. Poner los moldes de papel dentro del molde de silicona.
6. Verter la masa en los moldes de papel, aproximadamente llenando 3/4 partes.
7. Poner al horno 18-20 minutos (*o hasta que pinchando con un palillo, éste salga seco*).

Nota:

- Si no se tiene aroma de vainilla:
 1. Poner a hervir la leche de soja en un cazo con una vaina de vainilla.
 2. Remover durante un par de minutos (*o hasta que la leche coja el gusto a vainilla deseado*) y dejar enfriar.

Posted in:Cocina Americana,Desayunos,Festa Vegana,Meriendas,Recetas | Tagged: Aceite De Girasol,Azúcar,Bicarbonato,Cacao,Harina De Trigo,Leche De Soja,Levadura,Vainilla | With 0 comments