

# «Muffins» ricos en chocolate

SERVES: 12

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 30-35 minutos

## Ingredients

- 250 g de harina
- 25 g de cacao en polvo
- 4 cucharaditas de levadura en polvo
- 150 g de azúcar extrafino
- 175 ml de leche
- 2 huevos grandes, batidos
- 100 ml de aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light
- 75 g de trocitos de chocolate sin leche

## Method

1. Precalentamos el horno a 190 °C o 170 °C (convección). Colocamos moldes de papel para «muffins» en una bandeja con capacidad para 12 unidades. Tamizamos la harina, el cacao y la levadura en polvo a la vez; agregamos el azúcar. Añadimos los ingredientes restantes y los mezclamos poco a poco.
2. Vertemos la mezcla en los moldes ya preparados. Horneamos 30-35 minutos o hasta que estén dorados y mullidos. Dejamos enfriar los «muffins» durante 10 minutos antes de pasarlos a una rejilla para que acaben de enfriarse.