



# MUFFINS DE VAINILLA CON CHISPAS DE CHOCOLATE

☆ Nivel de Dificultad: ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 45 a 50 min.

## INGREDIENTES:



- ACEITE MARAVILLA
- ½ cucharada de polvo para hornear
- Esencia de vainilla líquida
- 160 gr de chispas de chocolate de leche o amargo
- 60 ml de leche (light, entera, deslactosada)
- 2 huevos
- 110 gr de azúcar blanca o mascabada
- 130 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (NO FRÍA)
- 260 gr de harina de trigo
- Recipiente para muffins pequeños

## ELABORACIÓN:



- Precalienta el horno a 180°C.
- Bate muy bien la mantequilla y el azúcar en un bowl.
- Agrega los huevos y un chorrito de esencia de vainilla a la mezcla de mantequilla y azúcar.
- Ve agregando poco a poco a la mezcla la harina con la levadura.
- Una vez que esté bien mezclado, agrega la leche y un chorrito de ACEITE MARAVILLA.
- Una vez que se obtenga la masa, retira de la batidora, agrega las chispas de chocolate y mezcla con ayuda de una espátula.
- ¡La mezcla está lista! Ahora, al recipiente de muffins pequeños engrásalo con ACEITE MARAVILLA.
- Una vez que esté bien engrasado, agrega la masa.
- Mete el recipiente al horno por 25 a 30 minutos (ir checando con palillo si la masa esta cocida).
- Una vez que estén los mini muffins, retíralos del horno (apágalo) y deja enfriar.
- Desmolda los mini muffins y ¡a disfrutar!

