

www.lavidaesdulce.net

Amo los muffins! Me encanta saborear mi queque individual....solo mío....jajaja, lo que mas me gusta de los muffins es que en general no son tan dulces, tienen muchos ingredientes entretenidos y son suaves y deliciosos.

En mi casa son todos fanáticos de los muffins, y estos en particular les encantaron, duraron muy poco y los que sobraron se fueron de colación para el colegio.

Esta receta es simple y fácil de hacer, la única complicación es que hay que procesar el chocolate blanco, además la receta lleva Vainilla en polvo, yo la compre en el Jumbo, pero si no la encuentras se puede sustituir por dos cucharaditas de extracto así que nada de asustarse cuando lean la lista de ingredientes.

Unos muffins deliciosos y suaves, imposibles de no probar, éxito rotundo y olor a vainilla en toda la casa....que más se puede pedir....nada...solo a disfrutar!

Muffins de Vainilla y Almendras

Receta para 16 muffins.....

2 tazas de harina sin polvos de hornear

1 taza de almendras molidas

1 taza de chips de chocolate blanco

2 cucharaditas de polvos de hornear

1 cucharadita de Vanillina en polvo o 2 cucharaditas de extracto de vainilla

1/2 cucharadita de sal

1 taza de azúcar granulada

2 huevos

1-1/4 tazas de leche entera

1/3 taza de mantequilla derretida

almendras partidas o laminadas para decorar

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde para muffins o cupcakes con cápsulas de papel, reservar.

Poner los chips de chocolate en una procesadora de alimentos y moler hasta que esté súper finamente picado y se parezca a arena gruesa. En un bol grande poner el chocolate con la harina, las almendras molidas, el polvo de hornear, la vainilla y la sal, revolver todo, reservar.

En un bol aparte, mezcle la mantequilla, la leche y los huevos, una vez que estén bien mezclados incorporar los ingredientes secos.

Usando una cucharada de helado, dividir la masa uniformemente entre los papelitos para muffins, decorar con unas pocas almendras y un poco de azúcar, azúcar rubia u azúcar de vainilla, la que tengas a mano, es solo para decorar. Llevarlos al horno para hornear durante unos 20 minutos, hasta que estén un poco dorados y al insertar un mondadientes este salga seco. Dejar enfriar 5 minutos en el molde y luego desmoldar!