

Fui literalmente una rockstar en mi casa cuando hice estos muffins, les gustaron a todos, quedaron fascinados! Son deliciosos y muy fáciles de hacer, la clave está en encontrar un pan rico, yo compre un pan dulce con chips de chocolate en el Lider y me funciono perfecto, está la foto para que lo vean. Una receta deliciosa, especial para el desayuno, se tienen que servir tibios con Syrup, en esta casa duraron 10 minutos! Salen justo 12 muffins así que el molde para cupcakes es perfecto para esta receta, no se necesita poner cápsulas, sólo aceitar bien el molde.

French Toast Muffins con Canela y Chips de Chocolate

Receta

8- 10 tazas de pan dulce con chips de chocolate cortado en cuadrados (ver foto del pan lo compre Lider)

400 cc de leche entera o semidescremada

6 huevos grandes

2 cdas. de azúcar rubia

1 cda. de extracto de vainilla

1 cda. de canela

1/4 taza de chips de chocolate

Preparar una fuente para 12 muffins con mantequilla en spray o aceite, reservar.

En un bol mezclar la leche, huevos, azúcar rubia, vainilla y canela, combinar muy bien los ingredientes.

Poner los panes en cada uno de los espacios para muffins repartir todo el pan en los 12 huecos (ver foto), espolvorear con los chips de chocolate. Verter la mezcla reservada con un cucharón o un jarro en cada uno de los muffins (ver foto), con cuidado para no chorrear la bandeja. Tapar la fuente con film transparente y llevar al refrigerador por dos horas, se pueden hacer en la noche y hornear en la mañana.

Precalentar el horno a 180 grados unos 10 minutos, luego poner el molde con los muffins y hornear por 20-25 minutos hasta que estén dorados por encima.

Servir tibios con Syrup!