

MUFFINS DE CHOCOLATE CHIPS Y YOGURT

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 12 muffins



Ingredientes:

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina para pasteles *
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, temperatura ambiente
- $\frac{2}{3}$ taza de azúcar
- 3 claras de huevo o dos huevos grandes
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas yogurt griego sin grasa
- $\frac{1}{2}$ taza de chispas de chocolate de tu elección

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375°F (205 °C), forrar un molde para muffins con 12 moldes para muffins y rocía con aceite de oliva en spray.
2. En un recipiente mediano, agrega la harina y el bicarbonato de sodio y mezcla bien.
3. En otro recipiente grande con una batidora manual, mezclar y batir la mantequilla y el azúcar durante aproximadamente 2 minutos, hasta que esté granulado.
4. En un recipiente pequeño, batir las claras de huevo y la vainilla con un batidor manual, agrega al recipiente con la mezcla de mantequilla y azúcar.
5. Incorporar el yogurt y la mezcla de harina, batir a velocidad baja hasta que se combinen, 1 minuto.
6. Con una espátula, incorporar las chispas de chocolate y colocar la mezcla en los moldes para muffins forrados hasta aproximadamente $\frac{3}{4}$ de su capacidad (utilicé una cuchara para helado).
7. Hornea alrededor de 16 a 18 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio, dejar enfriar antes de comer y luego listos para disfrutar.

Notas:

*La harina para pastel, la puedes comprar o si no hacerla en casa, mezclar 1 taza de harina de trigo todo uso mas 2 cucharadas de maicena, cernida dos veces y tendrás tu harina para pastel.

*Los muffins que te sobren, guardarlos en el refrigerador por 3 a 4 días y calentarlos en el microondas o en el horno unos minutos para que estén como recién horneados.

*Para congelarlos, deja que se enfríen y luego guardarlos en una bolsa ziplock hasta por 1 mes. Cuando los vayas a comer, descongelarlos unas horas afuera del congelador y luego meterlos al horno o microondas para calentarlos.

www.unapizcadeluna.com