

# Chocolate Chocolate Chip Muffins

## ¿Muffins de Chocolate con Pepitas de Chocolate?

### Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 12 muffins)

150 g ( $\frac{3}{4}$ cups) de azúcar blanco	240 ml (1 cup) de buttermilk
20-40 g (3-6 cucharadas) de cacao puro en polvo sin azúcar	80 ml ( $\frac{1}{3}$ cup) de aceite de girasol
225 g ( $1\frac{3}{4}$ cups) de harina de trigo normal	1 huevo (L)
2 cucharaditas de levadura química (tipo Royal)	1 cucharadita de extracto puro de vainilla
$\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato sódico	170 g (1 cup) de chips de chocolate negro (o chocolate negro troceado)
$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal	2 cucharaditas de café espresso instantáneo disueltas en
	2 cucharaditas de agua caliente (opcional)

### Elaboración:

1. Si vamos a añadir el café, lo disolvemos con el agua caliente en un cuenco pequeño y dejamos templar.
2. Precalentamos el horno (eléctrico) a 200°C y colocamos la rejilla a media altura.
3. Preparamos el molde con las 12 cápsulas de papel y reservamos. También podemos prescindir de las cápsulas, pero entonces hemos de engrasar el molde.
4. En un cuenco grande, mezclamos la harina, el azúcar, la levadura química, el bicarbonato sódico, el cacao, 130 g ( $\frac{3}{4}$  cup) de los chips de chocolate y la sal y, con ayuda de unas varillas, mezclamos hasta combinar por completo. Reservamos.
5. En un cuenco mediano, mezclamos igualmente con las varillas los ingredientes líquidos: huevos, aceite, buttermilk, café y extracto de vainilla.
6. Vertemos ahora los ing. líquidos (punto 5) sobre los ing. secos (punto 4) y mezclamos con una espátula sin perder tiempo, pero con suavidad, empleando tan sólo unos cuantos movimientos (10-15 serán suficientes). Si la masa no queda perfectamente uniforme no pasa nada, pues ya se terminará de emulsionar en el horno. Cuanto menos mezclamos este tipo de masa, más esponjosos quedarán nuestros muffins.

7. Repartimos la masa entre las 12 cápsulas de papel por igual sin sobrepasar los  $\frac{2}{3}$  de su capacidad para evitar que se desborden al subir dentro del horno (una cuchara de helado viene muy bien para poner la misma cantidad de masa en cada cápsula y trabajar más limpiamente).
8. Finalmente, dejamos caer el resto de chips de chocolate (40 g -  $\frac{1}{4}$  cup) sobre la superficie de nuestros muffins procurando repartirlos de forma equitativa.
9. Horneamos durante 18-20 minutos o hasta que hayan perdido el aspecto húmedo de la superficie y al insertar una brocheta o cake tester en el centro de uno de ellos, ésta salga limpia de migas (IMPORTANTE: es posible que pinchemos alguno de los chips de chocolate del interior y entonces saldrá manchada).
10. Dejamos reposar dentro del molde sobre una rejilla unos 5 minutos antes de desmoldar y dejar enfriar por completo.

El mejor momento para disfrutar de estos deliciosos muffins es cuando están recién hechos, pero si no tienes suficiente compañía para acabar con todos de una sentada, los puedes conservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente durante unos 1-2 días.

Rosa M Lillo ♥