

Muffins de limón y chocolate

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Puedes guardarlos en un recipiente hermético para disfrutar de ellos cuando quieras.

Raciones para 4

240 g
Leche
65 g
Harina de coco
220 g
Harina de espelta integral
1 cucharadita
Vinagre
1 cucharadita
Levadura
1 cucharadita
Bicarbonato
1 pizca
Sal
100 g
Azúcar de coco o de caña
1 pizca
Cúrcuma en polvo
70 g
Aceite de oliva

Ralladura de 1 limón
50 ml
Zumo de limón
1 cucharada
Vainilla líquida
125 g
Yogurt natural
1 puñado
Chips de chocolate

- 1 En primer lugar, precalienta el horno a 190°C y prepara los moldes poniendo 12 papeles de magdalena dentro de una bandeja para muffins.
- 2 Por otro lado, mezcla la leche con el zumo de limón, el vinagre y reserva
- 3 A parte, mezcla la levadura, la sal, el bicarbonato, las harinas la ralladura de limón, la cúrcuma y el azúcar.
- 4 Añade a la leche el aceite, el yogur y la vainilla, y bate bien para integrarlo todo. Ahora, añade la mezcla de sólidos a los líquidos. Empieza con dos cucharadas, y ve mezclando. Cuando esté integrado, añade 4 cucharadas más... Y así hasta terminar con todos los ingredientes sólidos.
- 5 Una vez esté todo bien combinado y sin grumos, añádele las chips de chocolate.
- 6 Reparte la masa en los papeles de magdalena, llenando $\frac{3}{4}$ partes de la capacidad.
- 7 Introdúcelos en el horno, precalentado, durante 16 minutos. Pasado el tiempo, comprobamos con un palillo que estén cocidos. Si el palillo sale limpio, sácalos y déjalos enfriar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/muffins-de-limon-y-chocolate/>

