



RECETARIO SPEANUT

MUFFINS-DE-CACAHUATE-Y-CHOCOLATE

MUFFINS DE CACAHUATE Y CHOCOLATE

Doce para la semana, en un tazón

MEDIDAS

35'	12	15'	20'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

- 1½ tazas harina de avena
- 1/3 taza cacao en polvo sin azúcar
- 2 cditas polvo para hornear
- ½ cdita sal
- 2 pza huevos
- ¾ taza leche
- ½ taza Speanut Chocolate Amargo
- 1/3 taza eritritol o endulzante para hornear
- 1 cdita extracto de vainilla
- 12 cditas Speanut Chocolate Amargo extra para el centro

POR PORCIÓN

186	8g	9g	21g	4g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Precalienta el horno a 200 °C y coloca capacillos en un molde para 12 muffins.
- 02 Mezcla en un tazón la harina de avena, el cacao, el polvo para hornear y la sal.
- 03 En otro tazón bate los huevos con la leche, la crema de cacahuete, el endulzante y la vainilla.
- 04 Vierte lo húmedo sobre lo seco y revuelve con cuchara solo hasta que no queden zonas de harina. La masa debe verse con grumos.
- 05 Llena los capacillos a dos tercios. Hunde una cucharadita de crema de cacahuete en el centro de cada uno.
- 06 Hornea 5 minutos a 200 °C, baja a 175 °C sin abrir la puerta y hornea 15 minutos más.
- 07 Deja enfriar 10 minutos en el molde antes de sacarlos.

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/muffins-de-cacahuete-y-chocolate

Receta probada en cocina de casa.

La cucharadita hundida al centro se derrite en el horno y forma el corazón fundido. Solo a Chocolate Amargo lo logra: lleva chocolate real que sí funde.

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 El golpe de calor inicial es lo que les da la copa característica.
- 02 Congelados salen a la lonchera y se descongelan solos para el recreo.
- 03 Duran 4 días en frasco cerrado a temperatura ambiente.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Por qué quedaron duros?

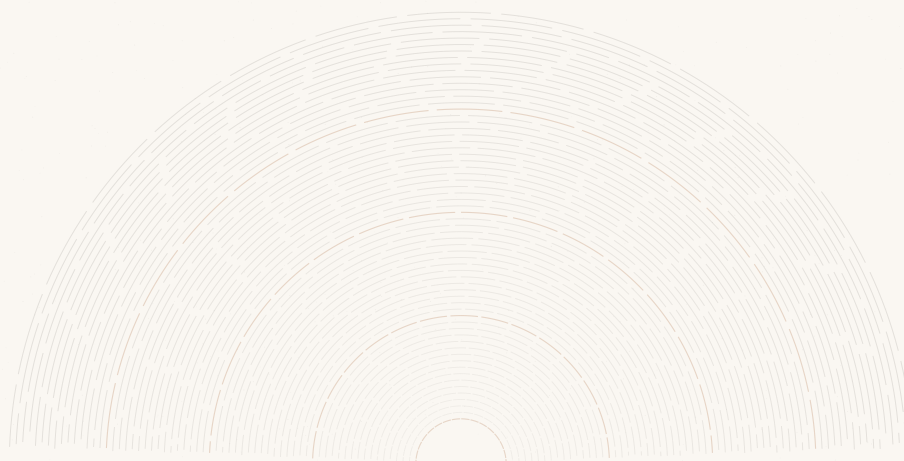
Masa sobremezclada. Cuenta las vueltas: quince movimientos con cuchara son suficientes.

¿Se pueden hacer sin capacillos?

Sí, engrasando bien el molde, aunque cuesta más desmoldarlos y a veces se rompe la base.

¿Puedo usar azúcar normal?

Sí, en la misma cantidad. El eritritol solo cambia el dulzor, no la estructura.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Chocolate AmarggLa hiciste?

speanut.mx/productos/chocolate-amargo

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

