

MUFFIN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

1/2 xícara de chá de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

4 colheres de sopa manteiga

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de chá de chocolate em pó

2 ovos

fermento em pó

Opcional: pepitas de chocolate.



Preparação:

1º Junta numa tigela o chocolate e a farinha (peneire-os) e guarda.

2º Bate, por uns 3 minutos, com a batedeira as gemas, o açúcar e a manteiga.

3º Adiciona a farinha com o chocolate e o leite alternando-os (coloque um pouco da farinha depois um pouco do leite e assim por diante) e continua a bater.

4º Para de bater e adiciona o fermento em pó e as pepitas de chocolate, mistura delicadamente com uma colher de pau.

5º Bate as claras em neve e quando estiverem em ponto firme adiciona a massa mexendo delicadamente à mão.

6º Unta as forminhas com manteiga e farinha.

7º Coloca a massa nas forminhas e leva ao forno pré-aquecido (180º graus) por mais ou menos 25 minutos.

8º Faz o teste do palito.

9º Espera arrefecer um pouco e já podes servir.