



Paso a Paso

Muffins de fresa, coco y chocolate

Descripción: Muffins para 6 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 90 gr. de Harina de trigo
 - 25 gr. de Mantequilla sin sal derretida
 - 30 gr. de Azúcar
 - 1 Huevo
 - 1 Yema
 - 75 gr. de Chocolate negro de repostería
 - 100 gr. de Fresas frescas cortadas en dados
 - 2 cucharadas de Coco rallado
 - 120 ml. de Leche
 - ½ cucharadita de Levadura química tipo Royal



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 200° C.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos muffins de fresa, coco y chocolate en sólo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



En el bol de la batidora colocamos el coco rallado.

2



El azúcar.

3



Añadimos el huevo y la yema, recordar que los huevos deben estar a temperatura ambiente.

4



Agregamos la mantequilla derretida.

5



Incorporamos la harina de trigo previamente tamizada con la levadura y lo añadimos a la mezcla.

6



Luego comenzamos a mezclar a velocidad muy baja hasta que la masa se integre un poco.

7



Sin dejar de mezclar agregamos la leche hasta obtener una masa homogénea.

8



Colocamos el chocolate troceado a la masa.

9



Y por último añadimos las fresas frescas cortadas en dados.

10



Debemos mezclar hasta ver que todos los ingredientes están unificados, rellenamos $\frac{3}{4}$ partes de las capsulas.

11



Llevamos al horno previamente calentado a 200°C por 18 minutos o hasta ver que los muffins estén dorados, los sacamos y dejamos enfriar en una rejilla.

12



Una vez fríos podemos disfrutar de estos deliciosos muffins con nuestra familia o amigos.