



# Las recetas de... ... los Colores de la vida

## Muffins super chocolate

### INGREDIENTES:

- 300gr de harina
- 1/2 sobre de levadura
- 150 gr de azucar
- 3 cucharas de café de cacao
- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate fondant
- 1 yogurt de cereales
- 2 huevos
- 50 gr de nueces

### ELABORACIÓN:

- Preparar el horno a 180° y hornear durante unos 25 min una vez preparados.
- Fundir a fuego lento 100 gr de chocolate junto a la mantequilla. Remover bien y mezclarlos.
- Ajustar el yogur y los huevos a la mezcla. Con la ayuda de unas barillas remover hasta obtener una crema.
- Añadir el azucar y el cacao en polvo. Remover de nuevo.
- Añadir la harina junto a la levadura. Poco a poco la mezcla se hace más sólida. Utilizar una espátula para remover.
- Finalmente, añadir el resto de chocolate troceado y las nueces picadas. Mezclar ligeramente.
- Disponer la masa en los moldes para muffins, rellenando las dos terceras partes de estos y hornear.