



NA RICA Y SANA



## INGREDIENTES

- 1 huevo (reemplazó vegano 1/2 plátano o 1 huevo de linaza)
  - 1/4 taza de aceite de oliva
  - 2 cucharadas de azúcar rubia
  - 1/4 taza de almidón de maíz
  - 1 taza de harina integral, avena o mezcla sin gluten
  - 1/4 taza de cacao en polvo
  - 1/4 taza + 1/8 taza de agua o leche vegetal
  - 1 cucharadita de polvos de hornear
  - Chocolate
- Opcional que use (ustedes pueden omitir o reemplazar)
- Mantequilla de maní o Almendras
  - Mermelada (yo use de frambuesa)

# MUFFINS

## Ultra chocolate

### Tiempos

Preparación

10 min

Horneado

25 min



## RECETA:

- ✓ Comenzar batiendo el huevo con el aceite y el azúcar.
- ✓ Agregar los ingredientes secos y líquidos, mezcle bien.
- ✓ Añadir el chocolate picado y llevar moldes de muffins o cupcake.
- ✓ Antes de hornear agregar la mantequilla de maní o Almendras y la mermelada y pasar un palito suavemente para darle un diseño.
- ✓ Hornear a 180 grados por 25 minutos.



Tips: Le pueden dar el toque que quieran agregando frutos secos, mantequilla de maní, mermelada o chips de chocolate.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana