

MUFFIN DE CHOCOLATE BLANCO Y BISCOFF



MUFFIN DE CHOCOLATE BLANCO Y BISCOFF

Biscoff y chocolate blanco: es imposible fallar combinando estos dos sabores deliciosos. Un muffin esponjoso, relleno con trozos de chocolate blanco y cargado con crema de untar de Biscoff.



RACIONES 12 porciones

INGREDIENTES

270 g **crema Biscoff** para untar
4 huevos + 4 yemas de huevo
420 g de azúcar en polvo
450 g de nata agria
300 g de suero de leche
3g de vainilla
100 g de aceite vegetal neutro
100 g de mantequilla sin sal, derretida
750 g de harina para todo uso
16 g de sal
24 g de levadura en polvo
8 g de bicarbonato de sodio
300 g de pepitas de chocolate blanco pequeñas

Galleta Biscoff
Crema de untar Biscoff



PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Mezcle los huevos y el azúcar en un tazón mediano.
3. Agregue la crema agria, el suero de leche, la vainilla, el aceite y la mantequilla a la mezcla.
4. En un recipiente más grande aparte, mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio.
5. Vierta los ingredientes húmedos en este recipiente y mezcle. Asegúrate de no mezclar demasiado la masa.
6. Una vez que esté bien mezclado, agregue las chispas de chocolate e incorpórelas a la masa.
7. Vierta la masa en el molde para muffins.
8. Hornea los muffins en el horno durante 30 minutos, ¡o hasta que estén completamente horneados y dorados por encima!
9. Deja que los muffins se enfríen
10. Una vez enfriado, corte un agujero en la mitad superior y saque parte del interior del muffin.
11. Poner la crema Biscoff en una manga pastelera con boquilla redonda y verterla en el agujero. Añade una cucharada de crema encima de la magdalena y coloca una galleta Biscoff encima.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

