



MUFFINS SIN GLUTEN RELLENOS DE CREMA DE CHOCOLATE

Helena Oses
@disfrutandosingluten

INGREDIENTES (2 RACIONES)

3 huevos M
75 g de azúcar panela
110 ml de aceite oliva virgen extra
150 ml de leche
150 g harina trigo sarraceno
125 g de fécula patata
10 g de levadura química
2,5 g de goma xantana
Para el relleno
Crema de chocolate belga de Goshua



PREPARACIÓN

- 1 | Precalienta el horno a 180° con calor arriba y abajo.
- 2 | Mezcla las harinas junto a la goma xantana y la levadura. Reserva.
- 3 | Bate enérgicamente los huevos con el azúcar hasta que espumen y dupliquen su volumen.
- 4 | Incorpora la leche y el aceite. Continúa batiendo, bajando un poco la velocidad de la amasadora o batidora.
- 5 | Echa la mezcla de las harinas a cucharadas hasta que se integre en la masa.
- 6 | Coge moldes y llénalos con $\frac{3}{4}$ de la masa.
- 7 | Hornea 22-25 minutos hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.
- 8 | Saca los muffins del horno y déjalos enfriar. Mientras, pon la crema de chocolate belga en una manga pastelera.
- 9 | Una vez fríos, saca un poco de masa con un descorazonador de manzanas y rellena los muffins con la crema de chocolate.
- 10 | ¡Ya es hora de disfrutar!

Sugerencias

Puedes comer los muffins sin relleno o probar otras combinaciones.

Esta receta es sin gluten, puedes sustituir la propuesta de trigo sarraceno y fécula de patata por otras mezclas.



Productos Goshua

Crema de Chocolate Belga