



MUFFINS DE CHOCOLATE

 Porciones: 16  Tiempo de preparación 40 minutos

 Desayuno  Postre

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina para hotcakes
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 225 g de margarina sin sal La Villita
- 3 huevos
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 bote de chocolate líquido
- $\frac{3}{4}$ de taza de almendras fileteadas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estos deliciosos muffins son ideales para toda la familia, en especial para los pequeños de la casa. <o:p></o:p>

Primero precalentamos el horno a 180 °C. A continuación batimos la margarina hasta que la consistencia sea cremosa, añadimos el azúcar y los huevos uno por uno y enseguida la esencia de vainilla. Seguimos batiendo.

En un tazón grande colocamos la harina para hotcakes y el polvo para hornear, agregamos la mezcla que hicimos con anterioridad y la leche y mezclamos hasta que todo quede perfectamente integrado. Vertimos esta mezcla en los moldes con cuidado de no exceder tres cuartas partes de su capacidad.

Horneamos 20 minutos, aproximadamente, sacamos los muffins del horno y cuando se enfríen los adornamos con chocolate líquido encima y almendras fileteadas.

¡Listo, amigas! A saborear con toda la familia.