

Muffins de ricota

INGREDIENTES

● HARINA DE AVENA	200GR
● LEVADURA	2C
● MANTEQUILLA	110GR
● PASTA DE DÁTIL	100GR
● QUESO RICOTA	500GR
● HUEVOS	3 UNIDADES
● ESENCIA DE VAINILLA	2CF
● CHIPS DE CHOCOLATE	130GR

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C Y ROCIAR EL MOLDE PARA MAGDALENAS CON SPRAY ANTIADHERENTE.
- EN UN BOL MEDIANO MEZCLE LA HARINA Y LA LEVADURA. RESERVAR.
- AÑADE LA MANTEQUILLA Y LA PASTA DE DÁTIL A UN BOL GRANDE Y BATE LOS DOS INGREDIENTES A BAJA VELOCIDAD CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA DE MANO (O DE PIE).
- RASPE LAS PAREDES DEL BOL CON UNA ESPÁTULA Y, A CONTINUACIÓN, AÑADA EL QUESO RICOTTA AL BOL Y MÉZCLELO A VELOCIDAD BAJA DURANTE UNOS MINUTOS O HASTA QUE LOS TRES INGREDIENTES ESTÉN COMBINADOS.
- AÑADIR LA ESENCIA DE VAINILLA AL BOL Y MÉZCLELO TODO.
- AÑADIR UN HUEVO CADA VEZ AL BOL Y MÉZCLALO A VELOCIDAD BAJA HASTA QUE LOS HUEVOS SE INCORPOREN A LA MASA
- RASPE LAS PAREDES DEL BOL CON UNA ESPÁTULA Y AÑADA POCO A POCO LA MEZCLA DE HARINA AL BOL Y MEZCLE HASTA QUE LA HARINA SE INCORPORE A LA MASA. POR ÚLTIMO, INCORPORA LAS PEPITAS DE CHOCOLATE A LA MASA.
- LLENAR LOS MOLDES PARA MAGDALENAS (UNOS 16) Y ESPOLVOREAR LAS PEPITAS DE CHOCOLATE POR ENCIMA DE CADA MAGDALENA. HORNEAR LAS MAGDALENAS DURANTE 18-20 MINUTOS O HASTA QUE EL CENTRO DE LAS MAGDALENAS ESTÉ HINCHADO AL TACTO.