Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Muffins de chocolate con corazón de frambuesa

20min · 6 raciones · 205 kcal

Ingredientes

- **50gr** de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos
- **60gr** de mantequilla en trozos
- **2** huevos
- **75gr** de azúcar glass
- **30gr** de harina de repostería
- **5gr** de cacao puro en polvo
- **50gr** de frambuesas frescas o bien 50gr de frambuesas congeladas

POR RACIÓN

Proteínas	**3,5 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**22 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Ponemos el chocolate y la mantequilla al baño maría hasta que se fundan y ponemos en un bol.
2. Agregamos los huevos y el azúcar glas y mezclamos.
3. Incorpore la harina y el cacao puro y mezcle 30 seg/vel 4.
4. Rellene las cápsulas preparadas hasta la mitad, ponga en cada una 2 frambuesas y termine de rellenar las cápsulas con el resto de la masa.
5. Hornee durante 20 minutos (200°C) y deje enfriar (aprox. 40 minutos).
6. Decore con el resto de frambuesas y sirva.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya