Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Muffins de Kit Kat

20min · 11 raciones · 312 kcal

Ingredientes

- 5 barritas de kit kat para triturar
- 5 barritas de kit kat para decorar
- 2 huevos
- 150 gr. de harina de repostería
- 1/2 sobre de levadura
- 100 gr. de azúcar
- 120 ml. de leche
- 1 cda. de mantequilla
- 1 cdita. de bicarbonato
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	5,6 g
Grasas	12 g
Hidratos	45 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Batimos los huevos con unas varillas en un bol.
2. Vamos añadiendo el azúcar y la mantequilla y mezclamos bien.
3. Añadimos la leche y la harina (tamizada a ser posible, con la ayuda de colador), y la levadura y seguimos removiendo.
4. Trituramos 5 kit kat y los echamos en el bol.
5. Una vez que esté todo bien integrado, ponemos la mezcla en un recipiente para hornos (yo he usado también moldes de muffins de silicona).
6. Añadimos trozos de kit kat un poco más grandes por encima de la mezcla en el molde.
7. Por último horneamos 18 minutos con el horno calentado previamente a 180 grados y a comer!

RECOMENDACIONES

Es importante que no llegue al borde, porque después sube.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta