Muffins de Chocolate (Magdalenas americanas)

Dedicación: 5 minutos · Horneado: 25. minutos las muffins grandes / las pequeñas 12 minutos · Cantidad: 14. muffins grandes de silicona / o 22 muffins pequeñas: molde de papel nº7

Ingredientes



Para 14 muffins de chocolate grandes:

- 1 yogurt natural = 125 ml
- 1 medida del yogurt de cacao puro desgrasado «Valor» (70-80 gramos)
- 2 medidas del yogurt de azúcar (220 gr)
- 2 medidas del yogurt de harina de repostería (150 gr)
- 1 medida del yogurt de aceite de oliva suave o aceite de girasol (120 ml)
- 3 huevos
- 50 gr de chocolate de cobertura con 70 % de cacao
- 5 nueces (unos 30 gr)
- margarina para untar el molde

Sobre esta receta

Sorprende a tus amigos con estas deliciosas Muffins de Chocolate, o magdalenas de chocolate con copete. Si a estas Muffins le añades un frosting o crema Ganache se convertirán en unos irresistibles Cupcakes. Están realmente sabrosas y se pueden hacer en cualquier ocasión. En esta página encontrarás todos los trucos que necesitas para prepararlos y que sólo tengas que preocuparte de saborearlos.

Preparación.

1. Precalentamos el horno a 170ºC y engrasamos el molde con margarina o mantequilla, espolvoreamos cacao por encima, sacudimos el sobrante y reservamos. Otra opción es colocar papel de hornear en la base. Troceamos el chocolate de cobertura. También podríamos utilizar pepitas de chocolate.
2. Separamos las yemas de las claras y montamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal y añadiendo un par de cucharadas de azúcar cuando casi estén montadas y reservamos.
3. Batimos las yemas con el resto del azúcar, añadimos el yogurt, el aceite, cacao y por último la harina mezclando entre cada uno de los ingredientes. Mezclamos sin batir las claras a punto de nieve con la crema con suaves movimientos envolventes y añadimos las nueces y el chocolate troceados.
4. Horneamos a 170º C durante 25 minutos en el medio del horno. Sacamos, dejamos templar y desmoldamos. Adornamos con azúcar moreno y trozos de nueces.

Muffins de Chocolate (Magdalenas americanas)

Trucos

Hay una serie de pautas que debes seguir para evitar problemas con los muffins o con los bizcochos:

- Lo primero es que los ingredientes deben estar a temperatura ambiente, es decir, hay que quitarlos antes del frigorífico para que tomen una temperatura de unos 18 - 20º C. Los ingredientes a los que me refiero son los huevos, la leche, el yogurt y la mantequilla.
- Para que suban bien los muffins o el bizcocho, debemos batir los huevos hasta que hagan espuma sin pasarnos con el batido, pues sino podemos conseguir el efecto contrario y que el bizcocho baje cuando horneamos.
- Otro punto para que suban los bizcochos es tamizar la harina con ayuda de un tamizador o un colador, de este modo la harina pesa menos y no aplasta la espuma que hemos hecho, además de evitar que se hagan grumos. En muchos casos se mezcla la harina con una espátula. La utilización de una buena harina de calidad es muy importante a la hora de conseguir un buen bizcocho.
- Para montar con éxito las claras se puede echar una pizca de sal (esto es opcional) y batir hasta que casi queden a punto de nieve. En ese momento añadimos un par de cucharadas de azúcar y batimos un minuto más. De este modo conseguiremos que las claras aguanten más firmes. Para comprobar si están a punto de nieve, inclinamos el recipiente y si no resbala quiere decir que están listas.
- Es aconsejable que cuando se utiliza levadura para postres se introduzca la mezcla en el horno cuanto antes. En este punto yo suelo montar las claras antes de comenzar con las yemas y demás ingredientes, de este modo no tiene que esperar la mezcla a que se hagan las claras a punto de nieve.
- Temperatura del horno: Es imprescindible precalentar el horno a la temperatura de cocción, antes de introducir las muffins o el bizcocho en el horno. Una vez que metemos la mezcla en el horno, NO abrimos el horno hasta que pase el tiempo que nos marca la receta, momento en el que comprobamos si está bien cocido, pinchando en el centro del bizcocho y retirándolo si el pincho sale limpio. En este punto debemos tener cuidado porque la parte exterior es más dura y puede limpiar el pincho y parecer que ya están hechos sin estarlo. Siempre debemos echar un ojo al bizcocho durante el horneado, por si surgen problemas.
- Podemos hacer esta receta en un molde grande de 22-23 centímetros de diámetro horneando a 170ºC durante 35 minutos. Pinchamos para comprobar si está bien cocinado por el medio.
- Otra opción es utilizar moldes de papel tipo muffins o magdalenas. En este caso hornearemos a 170ºC durante 20 minutos ya que la cantidad que llevan es menor que los moldes de silicona.

Truco fácil para convertirlas en Cupcakes

Pon encima ésta crema ganache de chocolate :