

Muffin de Canela e Chocolate!



Muffin de Canela e Chocolate!

Impossível nesse friozinho de outono não ter vontade de comer alguma coisa com chocolate, mesmo depois de muitos ovos de Páscoa. Mas podemos usar as sobras dos ovos de chocolate para fazer esses Muffins deliciosos.

Então vamos lá...essa receita é super fácil, pois misturamos tudo à mão, depois é só comerquentinho com um chá delicioso e ficamos alegres e cheios de “endorfinas”, que faz bem ao coração e à alma!



Sobras de Ovos de Páscoa!



Marido devorando um Muffin quentinho!

Ingredientes:

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de açúcar

2 colheres de chá de fermento em pó

3 colheres de chá de canela em pó

1 pote de 200 g de iogurte natural

1/4 de xícara de chá de manteiga derretida

1 ovo ligeiramente batido

1 tablete de chocolate meio amargo

1 pitada de sal

Manteiga para untar e canela para salpicar

Modo de fazer:

Misture em um recipiente a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e a canela. Reserve. Em outro recipiente, misture o iogurte, a manteiga derretida, o ovo e o sal. Junte as duas misturas e mexa bem. Reserve. Em forminhas de papel próprias para muffins ou em forminhas para empadas untadas, coloque uma colherada da mistura, pedaços de chocolate, mais uma colherada suficiente para cobrir todo o chocolate. Assar em forno médio pré aquecido por mais ou menos 20 minutos. Salpicar canela e servir quente, mas também dá pra comer quando está frio...garanto!!