

Muffin de Biscoff® y chocolate blanco

11 pasos
24 raciones

El chocolate blanco se une al Biscoff en un muffin irresistiblemente esponjoso.

Ingredients

600g de crema Biscoff
4 huevos + 4 yemas
420 g de azúcar extrafino
450 g de nata agria
300 g de suero de leche
3 g de vainilla
100 g de aceite vegetal neutro
100 g de mantequilla sin sal, derretida
750 g de harina para todo uso
una pizca de sal (16 g)
24 g de levadura en polvo
8 g de bicarbonato sódico
300 g de trocitos pequeños de chocolate blanco

Decoración:

Crema para untar Biscoff
Galleta Biscoff

Preparación

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Mezcla los huevos y el azúcar en un bol mediano. Bate la mezcla hasta obtener una textura ligera y cremosa; esto ayudará a que el azúcar se incorpore mejor.
3. Añade la nata agria, el suero de leche, la vainilla, el aceite y la mantequilla a la mezcla.
4. En otro bol más grande, mezcla la harina, la sal, la levadura en polvo y el bicarbonato.
5. Vierte los ingredientes líquidos en este bol y mezcla. Procura no batir demasiado la masa.
6. Una vez bien mezclada, añade las pepitas de chocolate e incorpóralas a la masa con movimientos envolventes.
7. Vierte la masa en el molde para magdalenas. Llena los moldes hasta 2/3 de su capacidad.
8. Hornea los muffins a 200 °C durante 10 minutos; a continuación, baja la temperatura a 180 °C y hornea durante otros 15 a 20 minutos, hasta un total de 30 minutos, o hasta que estén completamente cocidos y dorados por encima.
9. Deja que los muffins se enfríen.

10 Una vez fríos, haz un agujero en el centro de la parte superior y saca un poco del interior del muffin Introduce la crema de Biscoff en una manga pastelera con boquilla redonda y rellena el agujero con la crema. Añade una cucharada de crema encima del muffin y coloca una galleta Biscoff encima.

11 Coloca la crema de Biscoff en una manga pastelera con boquilla redonda y rellénala en el agujero. Pon una cucharada de crema sobre el muffin y coloca una galleta Biscoff encima.