

# MUFFINS DE CHOCOLATE Y GALLETAS



## INGREDIENTES



**4 HUEVOS**



**150 GR DE AZÚCAR**



**1 SOBRE DE LEVADURA**



**12 GALLETAS PRINCIPE**



**4 CUCHARADAS DE LECHE**



**50 GR DE CACAO**



**240 GR DE HARINA**



**DOS YOGURT**



**6 CUCHARADAS DE ACEITE**



**1/2 CUCHARADITA  
DE BICARBONATO**



**UNA PIZCA DE SAL**



**AZUCAR GLASS**

## PREPARACIÓN

1. Tamizamos la harina junto la levadura.
2. Poner en un bol la harina tamizada, la sal, el bicarbonato, el azúcar y el cacao. Mezclar con una cuchara.
3. Poner en otro bol el huevo, el yogurt, la leche y el aceite. Mezclar.
4. Volcar los ingredientes sólidos en el de los líquidos, y mezclar lo menos posible, simplemente hasta que estén bien integrados.
5. Trocemos las galletas y las incorporamos a la masa y mezclamos.
6. Llenamos los moldes 3/4 partes .
7. Con el horno precalentado a 190° , horneamos unos 18 minutos.
8. Una vez fríos espolvoreamos con azúcar glass.