

- Panecitos de chispas de chocolate -



INGREDIENTES

- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 2 CDAS DE LECHE TIBIA
- ½ CDA DE LEVADURA SECA
- 50 GRS DE AZÚCAR
- 125 GRS DE MANTEQUILLA, DERRETIDA
- 3 HUEVOS
- 350 GRS DE HARINA

- 1 TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE O CHOCOLATE EN TROZOS

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EN EL BOL DE LA BATIDORA LA LECHE JUNTO CON LA LEVADURA Y MEZCLA.
2. AÑADE LOS HUEVOS, EL AZÚCAR, LA MANTEQUILLA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, INCORPORA BIEN TODOS LOS INGREDIENTES.
3. POR ÚLTIMO, AÑADE LA HARINA Y LAS CHISPAS DE CHOCOLATE, MEZCLANDO HASTA QUE TODOS SE INCORPORE.
4. DIVIDE LA MASA EN 12 PORCIONES IGUALES Y COLOCA EN MOLDES PARA MUFFINS.
5. DEJAR FERMENTAR LA MASA DURANTE 1 HORA EN UN LUGAR CÁLIDO.
6. PRE CALIENTA EL HORNO A 180°C.
7. HORNEA DE 20 A 25 MINUTOS O HASTA QUE LOS PANECITOS ESTÉN DORADOS.