

# MUFFIN DE CHOCOLATE BLANCO Y BISCOFF

*Lotus*  
Since 1932  
*Biscoff*



# MUFFIN DE CHOCOLATE BLANCO Y BISCOFF

Biscoff y chocolate blanco: es imposible fallar combinando estos dos sabores deliciosos. Un muffin esponjoso, relleno con trozos de chocolate blanco y cargado con crema de untar de Biscoff.



**RACIONES** 12 porciones

## INGREDIENTES

270 g crema Biscoff para untar  
4 huevos + 4 yemas de huevo  
420 g de azúcar en polvo  
450 g de nata agria  
300 g de suero de leche  
3g de vainilla  
100 g de aceite vegetal neutro  
100 g de mantequilla sin sal, derretida  
750 g de harina para todo uso  
16 g de sal  
24 g de levadura en polvo  
8 g de bicarbonato de sodio  
300 g de pepitas de chocolate blanco pequeñas

Galleta Biscoff  
Crema de untar Biscoff



## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Mezcle los huevos y el azúcar en un tazón mediano.
3. Agregue la crema agria, el suero de leche, la vainilla, el aceite y la mantequilla a la mezcla.
4. En un recipiente más grande aparte, mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio.
5. Vierta los ingredientes húmedos en este recipiente y mezcle. Asegúrate de no mezclar demasiado la masa.
6. Una vez que esté bien mezclado, agregue las chispas de chocolate e incorpórelas a la masa.
7. Vierta la masa en el molde para muffins.
8. Hornea los muffins en el horno durante 30 minutos, ¡o hasta que estén completamente horneados y dorados por encima!
9. Deja que los muffins se enfríen
10. Una vez enfriado, corte un agujero en la mitad superior y saque parte del interior del muffin.
11. Poner la crema Biscoff en una manga pastelera con boquilla redonda y verterla en el agujero. Añade una cucharada de crema encima de la magdalena y coloca una galleta Biscoff encima.



Lotus Bakeries España S.L.  
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,  
oficina 8A, 28232  
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en  
nuestro sitio web:

