

# Muffins de almendra y chocolate

(al microondas en 2 minutos)



## Ingredientes

- 2 huevos medianos
- 50 gr de azúcar
- 50 grs de almendra molida
- 30 gr de mantequilla
- 60 gr de chocolate de repostería fondant
- Unas gotas de esencia de vainilla
- Ralladura de una naranja o unas gotas de licor (opcional)
- 1 cucharadita de azúcar y una pizca de sal ( para montar las claras)
- 6-8 moldes de papel de magdalenas (muffins), o moldes de silicona
- 2 onzas de chocolate blanco para decorar

**Mano de obra:** 10 minutos

**Horneado:** 25 - 30 minutos

**Cantidad :** 6 - 8 muffins = 2 personas



**1** Derretimos la **mantequilla** con el **chocolate** en el microondas durante medio minuto y luego mezclamos. Repetiremos la operación hasta tener el chocolate fundido.

**2** Separamos las **yemas** de las **claras** en dos recipientes distintos. Añadimos el **azúcar** a las yemas, mezclamos y aromatizamos con unas gotas de **vainilla** y ralladura de una **naranja**, incorporamos el chocolate, mezclamos, añadimos la **almendra molida** y acabamos de mezclar, hasta que quede una crema uniforme.

**3** En el otro bol **montamos las claras** con una pizca de **sal** a punto de nieve. Cuando están casi montadas echamos 1 cucharada de **azúcar** y terminamos de montar. Incorporamos las claras a punto de nieve a la mezcla de chocolate poco a poco, mezclando suavemente con movimientos envolventes y despacio, hasta que quede integrada.

**4** **Vertemos en los moldes** para cupcakes y horneamos 25-30 minutos a 180° C ( o en el Microondas minuto y medio a 700 W). Pasado ese tiempo pinchamos y si sale seco apagamos, sacamos del horno y dejamos enfriar.

**5** **Derretimos el chocolate blanco** en el microondas a intervalos de 20 segundos o al baño María y cuando esté templado con una cuchara o una manga pastelera, hacemos forma de Z por encima de cada cupcake (mini-tarta). Es conveniente esperar un mínimo de 3 horas para que cojan sabor todos los ingredientes, al día siguiente estarán buenísimas y se conservarán muy bien varios días.