

MUFFINS DE IOGURTE MARMOREADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 13 MUFFINS

3 ovos
180g de açúcar
250g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
125g de iogurte natural açúcarado
3 colheres de sopa de chocolate em pó
100g de manteiga derretida



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por muffin: 0.15 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/muffins-iogurte-marmoreados-35293/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, misture a farinha, o bicarbonato de sódio e o açúcar. Junte os ovos partidos um a um e mexa com uma colher. Aos poucos, adicione a manteiga e misture. Por fim, misture muito bem o iogurte.
 2. Depois da massa bem misturada e lisa, divida ao meio por duas tigelas. A uma das metades, junte o chocolate e misture bem.
 3. Em forminhas de silicone ou de papel, coloque colheradas alternadas das duas massas. Coloque as forminhas num tabuleiro de ir ao forno. Caso as forminhas sejam de papel, coloque-as dentro de forminhas de alumínio.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer aproximadamente 25 minutos. Quando a massa estiver cozida, retire e desenforme. E estão prontos a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com