

Muffins de Chocolate, Almendras y Toffee

12 raciones de    Fácil  hasta 40 Min.

**Para la masa:**

1 paquete de Preparado para Muffins Dr. Oetker
50 g de Almendras en láminas Dr. Oetker
2 huevos
100 ml leche
125 g mantequilla

Para la decoración:

12 caramelos toffee blandos

Utensilios:

Un cazo
Una batidora eléctrica con varillas metálicas
Bandeja del horno (Para un resultado perfecto colocar los moldes en una bandeja de magdalenas)

1 Antes de empezar

Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (arriba y abajo) Ventilación: 160 °C Gas: posición 2-3 • Poner los 12 moldes de papel sobre la bandeja del horno. • Derretir la mantequilla o margarina en un cazo

2 Preparación de la masa

Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco. • Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos, la leche y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad. • Agregar las almendras en láminas y las pepitas de chocolate (del preparado para Muffins) y remover.

3 Horneado

Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 12 moldes. • Cortar los caramelos de toffee en trocitos y repartirlos sobre las muffins. • Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 18 - 20 minutos. • Después de hornear dejar enfriar los muffins 10 minutos.

Extras

Sugerencia para servir: colocar en un plato de postre un muffin (sin el molde de papel) y acompañar de una bola de helado de vainilla decorada con sirope de Caramelo estilo Toffee Dr. Oetker y Almendras Crocanti Dr. Oetker.