

Exercício 16

Muffins de chocolate com *After Eight* e Gelado de baunilha



Ingredientes:

- 2 dl de natas
- 60g de chocolate em barra
- 60g de margarina
- 80g de açúcar
- 200g de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- 6 *After Eight* ou bombons de ginja

Preparação:

Derreter as natas com o chocolate partido em pedaços, a margarina e o açúcar no microondas.

Mexer este preparado e colocá-lo sobre a farinha com o fermento. Mexer com a batedeira até obter um creme homogéneo.

Juntar um ovo e mexer.

Untar com margarina e polvilhar com farinha 6 forminhas. Distribuir a massa pelas formas. No centro colocar um *After Eight* partido em 4.

Levar ao forno, previamente aquecido, durante 15 minutos.

Desenformar e servir com gelado de baunilha.