



Dulces Recetas Documentación Usuario

@Moisés Muñoz Aranda

Índice

Manual Usuario

Registro

Login

Crear receta

Visor recetas

Crear reseña

Visor reseñas

Crear favorito


Visor favoritos

Manual Usuario

Registro

moisesmuar.com.es/register

ENTA MATRICULAS ..FOR... CURIOSITIES Daw Tools Referencias google investigaciones prácticas coches The Ultimate Guide...



Name

Email

Imagen

Seleccionar archivo Ninguno archivo selec.

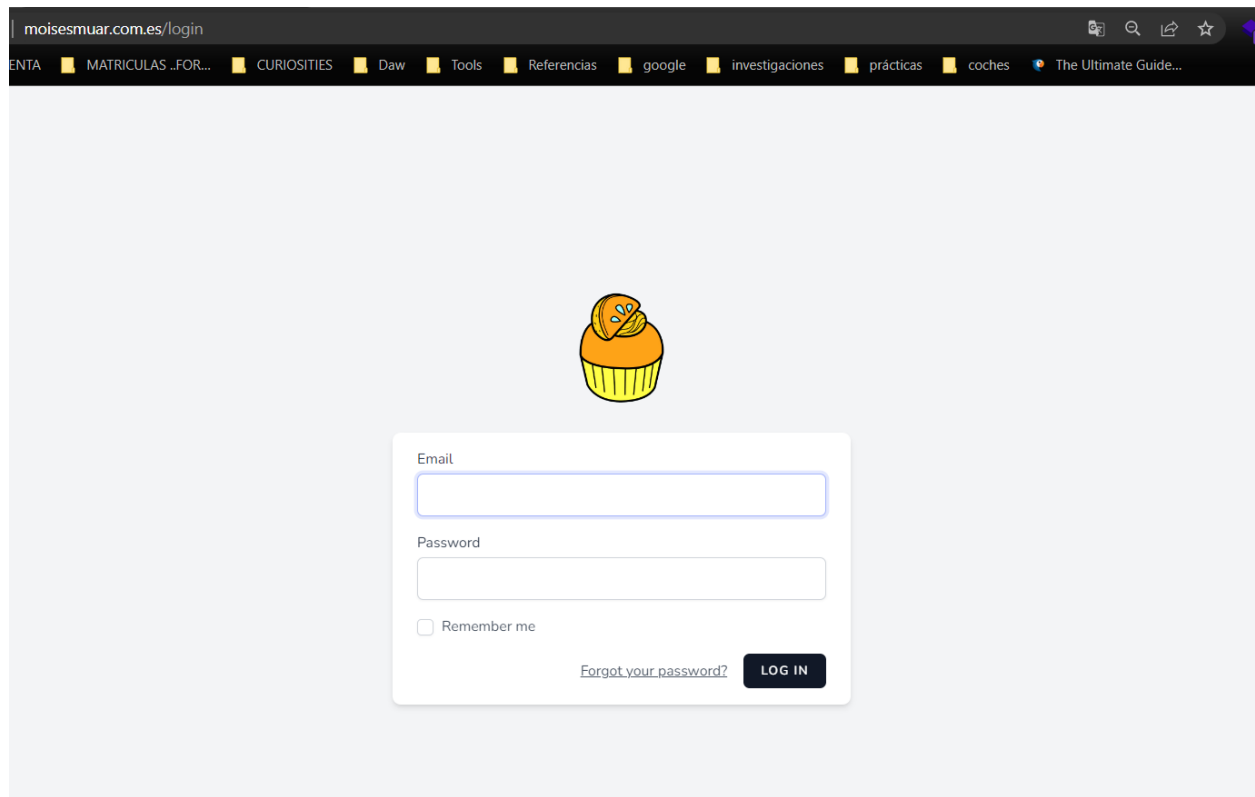
Password

Confirm Password

[Already registered?](#) **REGISTER**

Activar Wind

Login



Crear receta

moisesmuar.com.es/recetas/create

ENTA MATRICULAS ..FOR... CURIOSITIES Daw Tools Referencias google investigaciones prácticas coches The Ultimate Guide.

Dulces Recetas

Recetas Nueva Favoritas Reseñas

Nombre

Imagen

Seleccionar archivo Ninguno archivo selec.

Continente

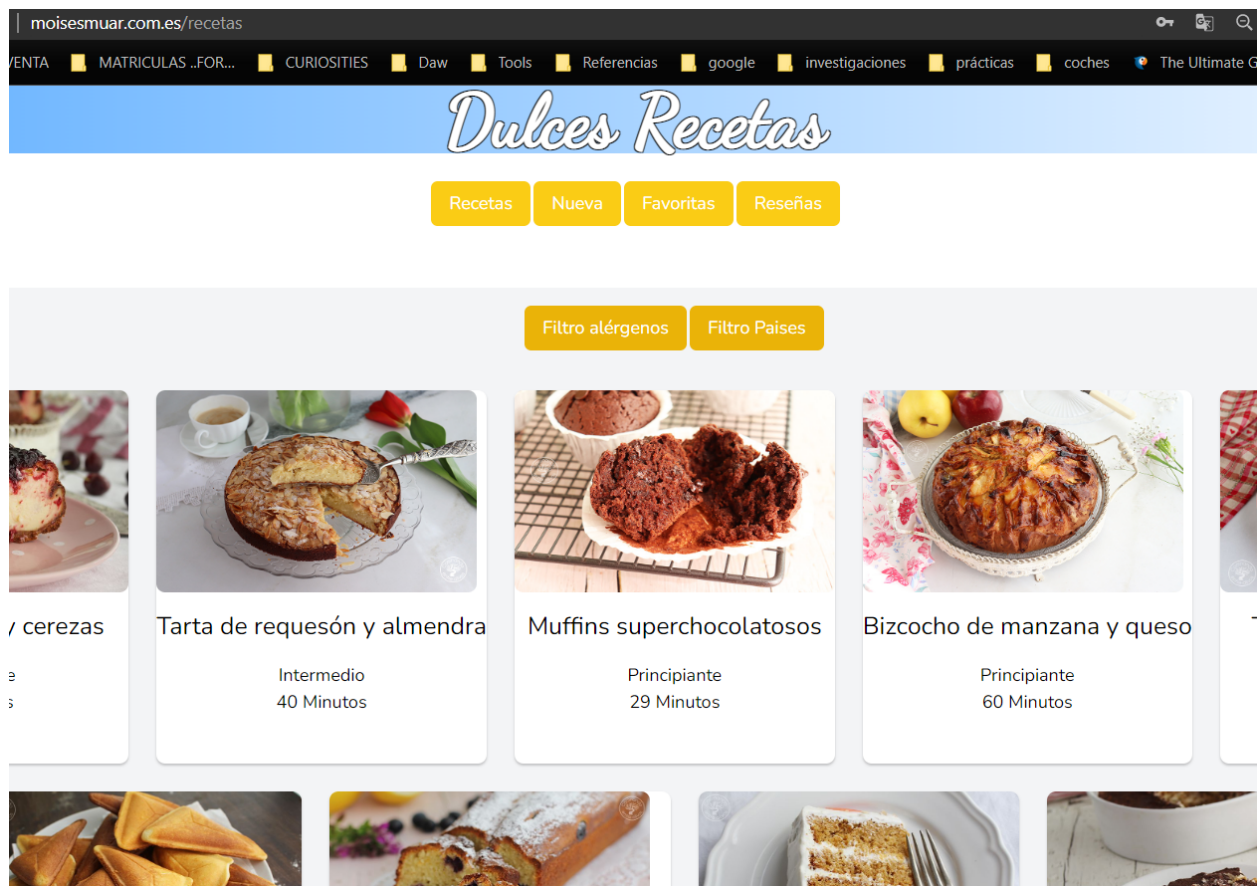
Elige pais

Descripción

Alérgenos

- ☐ Lácteos
- ☐ Huevo
- ☐ Gluten
- ☐ Soja
- ☐ Frutos secos
- ☐ Cacahuete

Visor recetas



Crear reseña

moisesmuar.com.es/recetas/6

ENTA MATRICULAS ..FOR... CURIOSITIES Daw Tools Referencias google investigaciones prácticas coches The Ultimate

Vamos añadiendo cucharada a cucharada esta mezcla mientras continuamos batiendo

Añadimos las gotas o pepitas de chocolate y reservamos algunas para el final

Ponemos las cápsulas de papel en un molde rígido

llenamos dejando un dedo

Metemos en el horno

a 180° C unos 20 minutos

Sacamos del horno y en este momento podéis ponerle más pepitas de chocolate por encima como están calientes se fundirán

Desmoldamos y dejamos enfriar servir y disfrutar


Detalles

Comparte con tus amigos si te gustó.

Comentario


Estrellas máx 5

Compartir

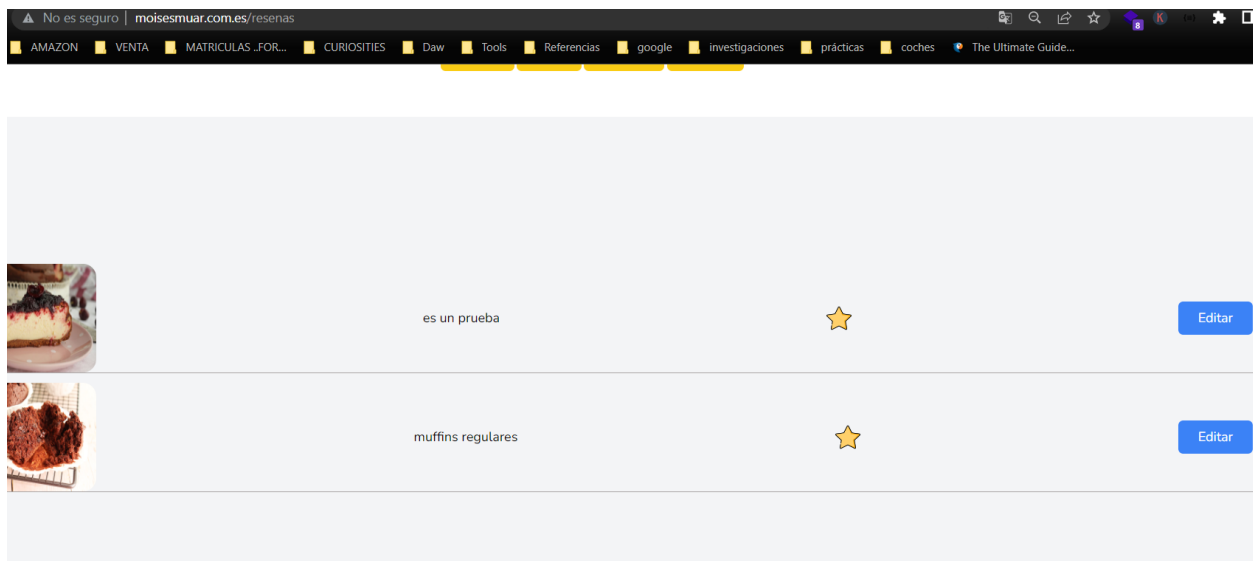


moi

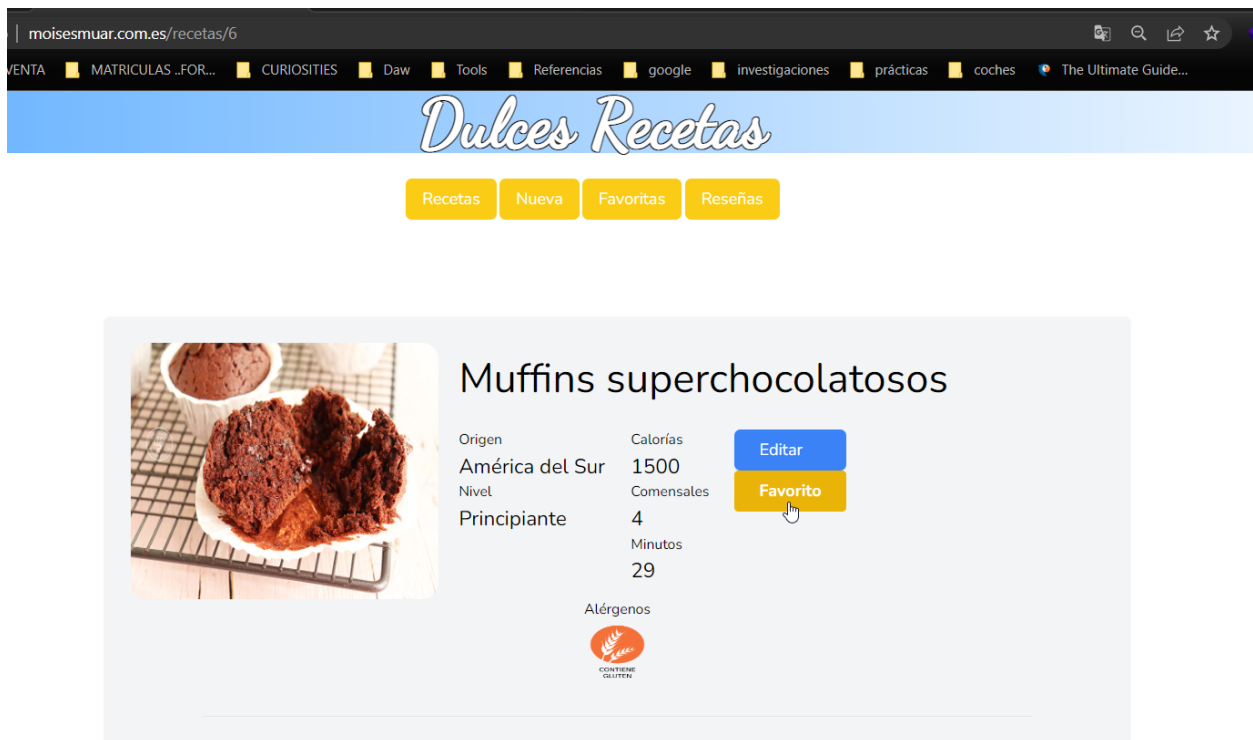
muffins regulares



Visor reseñas



Crear favorito



Visor favoritos

