



Muffins de Chocolate con Naranja

Orange Chocolate Muffin

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz Juana®
- 1 taza de harina de trigo
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de taza de aceite de canola o vegetal
- 1/3 de taza de leche
- 2 huevos
- 1 bolsa de chispas de chocolate
- 1/3 de taza de jugo de naranja
- La cáscara de 1 naranja
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Modo de preparación:

Precalente el horno a 204°C. Ponga moldes de papel para muffin en el molde para magdalenas. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz **JUANA®**, la harina de trigo, el azúcar y la sal hasta que quede completamente combinado.

En un tazón mediano, mezcle el aceite, la leche, el jugo de naranja y los huevos hasta que esté completamente mezclado. Vierta los ingredientes húmedos en el tazón con los ingredientes secos, mezcle con una espátula con movimientos cortos y suaves hasta que estén combinados. No mezcle demasiado.

Cuidadosamente agregue las chispas de chocolate a la mezcla. Ponga una cucharada de mezcla en uno de los espacios preparados con molde de muffin de papel. Llene el molde hasta que quede casi completo. Hornee a 204°C por 16-18 minutos, o hasta que al insertar un palillo y sacarlo salga limpio.

Saque los muffins del horno y déjelos enfriar por 10 min en el molde, después, voltéelos en una superficie de trabajo para sacarlos.

Ingredients:

- 1 cup of Juana® corn meal
- 1 cup of All Purpose Flour
- ½ cup of sugar
- 1 tablespoon of baking powder
- 1 teaspoon of salt
- ¼ cup of canola or vegetable oil
- 1/3 cup of milk
- 2 eggs
- 1 bag of chocolate chips
- 1/3 cup of orange juice
- The zest of 1 orange
- 1 teaspoon of vanilla extract

Preparation:

Preheat oven to 400°F. Line muffin tins with paper cupcake liners. In a large mixing bowl, whisk together the **JUANA®** corn meal, flour, sugar, baking powder, and salt until thoroughly combined.

In a medium mixing bowl, whisk together the oil, milk, orange juice, and eggs until thoroughly combined. Pour the wet ingredients into the dry ingredients, then stir together with a spatula using swift, short strokes, until just combined. Do not over mix.

Gently fold the chocolate chips into the batter. Scoop batter into prepared muffin tin. Fill the cavities almost to the top. Bake at 400°F for 16-18 minutes, or until a toothpick inserted into the center of the muffins comes out clean.

Remove muffins from the oven and let them cool 10 minutes in the pan, then turn them out onto a work surface.