



Muffins de Chocolate con Naranja

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana**®
- 1 taza de harina de trigo **Selecta**®
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de taza de aceite vegetal
- ½ de taza de leche
- 2 huevos
- 150 gramos (5.3 onzas) de chispas de chocolate
- ⅓ de taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- cáscara rallada de 1 naranja

Preparación:

1. Precaliente el horno a 204°C (400°F).
2. Coloque moldes de papel en la bandeja para hornear muffins.
3. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz **Juana**®, la harina de trigo **Selecta**®, el azúcar, el polvo para hornear y la sal hasta que los ingredientes estén completamente integrados.
4. En un tazón mediano, mezcle el aceite, la leche, el jugo de naranja, los huevos y el extracto de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Vierta los ingredientes húmedos en el tazón con los ingredientes secos, mezcle con una espátula con movimientos cortos y suaves hasta que se integren. No mezcle demasiado.
6. Incorpore cuidadosamente las chispas de chocolate y la cascara de naranja rallada a la mezcla.
7. Distribuya la mezcla en los moldes para muffins.
8. Hornee de 16 a 18 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de un muffin salga limpio.
9. Retire los muffins del horno y déjelos enfriar por 10 minutos antes de servir.

Rinde: 12 muffins