

# Muffin de Chocolate



## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar;
- ½ xícara de óleo;
- 3 ovos;
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó (não usar Achocolatado);
- ½ xícaras (chá) de farinha de trigo;
- ½ xícara de farinha de aveia;
- 1 colher (chá) de fermento em pó;
- 1 colher (chá) bicarbonato de sódio;
- 1 pitada de sal;
- ½ xícara (chá) de amendoim picado;
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado.

## Modo de Preparo:

Bata na batedeira: o açúcar, o óleo e os ovos até obter um creme esbranquiçado. Reserve. Em uma tigela, misture o chocolate em pó, a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal. Adicione o amendoim, o chocolate picado e o creme reservado. Coloque a massa em fôrmas individuais de papel. Leve ao forno médio alto (200°) pré-aquecido por cerca de 20 minutos, ou, até que os muffins estejam assados. Retire-os das formas ainda quentes e sirva-os frios. Polvilhe com açúcar de confeiteiro (se desejar).

