

Mini chefs

## Muffins de calabaza con

**Kinder**  
CHOCOLATE

### Ingredientes:

- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 230 g de puré de calabaza
- 90 ml de aceite vegetal
- 280 g de harina
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de aroma de vainilla
- ½ cucharadita de clavo
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de canela
- 14 barritas de **Kinder** CHOCOLATE (= 175 g)
- 15 g de azúcar glas para decorar

### Elaboración:

1.

En un bol, mezcla los huevos, el azúcar y el puré de calabaza con el aceite vegetal hasta conseguir una mezcla homogénea. Incorpora la harina, la sal, el bicarbonato, la levadura en polvo, el aroma de vainilla, el clavo, la nuez moscada y la canela, y mezcla todo bien.

2.

Corta las barritas **Kinder** CHOCOLATE en trocitos e incorpóralos a la masa; reserva 14 trocitos para decorar. Forra la bandeja para muffins con moldes de papel y reparte la masa entre los 14 moldes. Hornea a 180 °C durante 25 minutos, hasta que empiecen a dorarse.

3.

Una vez fríos, espolvorea un poco de azúcar glas sobre los muffins y coloca un trozo de **Kinder** CHOCOLATE en el centro. Por último, coloca los fantasmas decorativos sobre los muffins con la ayuda de unos palillos.

Tiempo: **45 minutos**

Porciones: **14**

Por porción: **57 g**

Por porción: **247 kcal**