



# Μάφιν με πορτοκάλι και σοκολάτα

Αν είστε από αυτούς που αγαπάτε τα ζουμερά κέικ, σας έχω τέλεια συνταγή. Έφτιαξα μια συνταγή ακριβώς όπως αρέσουν σε εμένα, τα κέικ να μην είναι πολύ γλυκά και να παραμένουν ζουμερά μετά από μέρες, αν μείνουν βέβαια.



## Υλικά

125 γρ βούτυρο σοφτ

160 γρ ζάχαρη

3 αυγά

πρέζα αλάτι

100 γρ γιαούρτι

100 γρ κρέμα τυριού

1 κ.γ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

$\frac{1}{2}$  κ.γ σόδα

315 γρ [Φαρίνα Κούλα](#)

120 γρ χυμό πορτοκαλιού

Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

70 γρ σταγόνες κουβερτούρας



## Οδηγίες

Βάζουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά, χρησιμοποιούμε πάντα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου.



Τα αφήνουμε στην άκρη και ανάβουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς, ανάλογα τον φούρνο σας και όπως ψήνετε τα Κέικ.



Ετοιμάζουμε 12 θήκες για μάφιν και μόλις ζεσταθεί ο φούρνος, ανακατεύουμε τα υλικά με μίξερ χειρός ή με σύρμα. Απλά ανακατεύουμε, δεν χτυπάμε πολύ ώρα την ζύμη, γιατί τα μάφιν θα βγούνε σκληρά.



Μοιράζουμε την ζύμη στις θήκες, βάζετε και επάνω σοκολάτα αν θέλετε όπως έβαλα και εγώ ψήνουμε 25-30 λεπτά ελέγχουμε πάντα στο τέλος.



Σερβίρετε τα μάφιν με άχνη ζάχαρη, αν θέλετε μπορείτε να λιώσετε κουβερτούρα ή γλάσο πορτοκαλιού και να περιχύσετε τα μάφιν.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*