

# Muffin de Calabaza con Chispas de Chocolate

**Makes:** 24 or 96 servings

24 Servings                      96 Servings

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Huevos, enteros, crudos	8 oz	4 huevos	2 lb	16 huevos
Azúcar granulada	14 oz	2 tazas	3 lb 8 oz	2 cuarto gl
Calabaza, enlatada	15 oz	1 3/4 tza	4 lb	2 cuarto gl
Aceite vegetal	4 oz	1/2 tza	1 lb	2 tazas
Compota de manzana, sin endulzar, enlatada	8 oz	1 tza	2 lb	1 cuarto gl
Harina, blanca, trigo integral	1 lb	3 tazas	4 lb	3 cuarto gl
Bicarbonato de sodio		2 cdtas		2 Cdas 2 cdtas
Polvo de hornear		2 cdtas		2 Cdas 2 cdtas
Canela		1 cda		1 Cda 1 cda
Sal		1 cda		1 Cda 1 cda
Chispas de chocolate (recomendados: miniatura, semidulce)	4 oz	1 tza	1 lb	1 cuarto gl
Aceite antiadherente en aerosol		Lo necesario		Lo necesario

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	220	
Total Fat	7.2 g	
Protein	3.9 g	
Carbohydrates	37.3 g	
Dietary Fiber	3 g	
Saturated Fat	1.7 g	
Sodium	260 mg	

## Directions

1. Bata los huevos, azúcar, calabaza, aceite y compota de manzana hasta que estén suaves y homogéneos.
2. Combine harina, bicarbonato de sodio, polvo de hornear, canela y sal. Agregue a la mezcla de calabaza. Mezcle a velocidad baja por 20-30 segundos, hasta que todos los ingredientes secos estén húmedos. Nota: Pesar la harina es lo más

exacto. Si la mide, revuelva la harina y con una cuchara pásela a la taza medidora. No compacte la harina.

3. Agregue las chispas de chocolate y mezcle a velocidad baja (10 a 15 segundos) para incorporarlas en la masa.
4. Distribuya la masa con una cuchara servidora #16 en cada orificio del molde de muffins, engrasado con el aceite antiadherente en aerosol o forrado con vasitos de papel. Nota: Si no tiene bandejas para muffins disponibles, use tazas para soufflé de papel de 4 oz y colóquelos en una bandeja para mesa de vapor u hornéelo como una torta en una bandeja de 12" x 20" x 2" y corte en pedazos de 6 x 4.
5. Hornee hasta que estén ligeramente dorados en un horno convencional a 375° F por 16-20 minutos o a 350° F en un horno de convección por 12-16 minutos.