

# MUFFINS RELLENOS DE CONFITURA DE PLATANO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Marta Morrison



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Primero decirles que he hecho esta receta 2 veces (unas 50 muffins en total). Las hemos comido entre familiares y amigos. A todos les encanto y mas cuando les dije que tenían pocas calorías y que la confitura era casera, también baja en calorías. Claro esta que todos me dijeron que a que esperaba para hacer mas. La próxima vez 50 céntimos por muffins y ya saco para los ingredientes. Cada vez me quedo mas sorprendida con el sabor que queda las muffins con el edulzante Dayelet para Muffins. ESTABAN BUENIIIIIIIMAS. He puesto muchas fotos porque no sabia cual elegir me gustaban todas. Vamos con la receta.

## Ingredientes para 6 personas :

- 280 gr de harina
- 1 cucharada de levadura para postres
- 1 pizca de sal
- 115 gr DAYELET MUFFINS
- 2 huevos
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Mermelada de plátano

## Preparación:

## **Paso 1**

**En un bol echamos los ingredientes líquidos y los batimos. Después iremos añadiendo los sólidos hasta tenerlos todos integrados. Preparamos nuestras cápsulas de magdalenas, yo las coloco en las bandejas que hay especiales con los huecos, así solo uso una cápsula y me quedan perfectas. Echamos una cucharada sopera de la mezcla en cada cápsula, después una cucharadita pequeña de mermelada y por último volvemos a tapar la mermelada con otra cucharada de la mezcla, así nos queda el relleno en el centro de nuestra muffins. Las metemos en el horno a 180° unos 15 ó 20 minutos, que estén doraditas. Las dejamos enfriar encima de una rejilla. Para la cobertura, pasamos el copete de la muffins por la mantequilla fundida y después por el azúcar. DELICIOSAAAAS. PARA LA COBERTURA 115 gr de mantequilla fundida 150 gr de azúcar**