Muffins de zanahoria y cilantro

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** Ica



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Muffins de zanahoria y cilantro, que de igual modo se pueden disfrutar en cualquier otra comida del día, sea el desayuno, la merienda o la cena. La elaboración es muy sencilla, lo podréis ver a continuación, y el resultado es una delicia esponjosa, con el sabor dulce natural de la zanahoria, con el aroma de semillas y una hierba aromática, el cilantro.

Ingredientes para 4 personas :

- 150gramos (pesada una vez limpia) de zanahorias
- 2 cucharadas sopera picado de cilantro
- 215gramos de harina de trigo intergral
- 8 gramos de levadura de repostería
- 2 cuharaditas de café de semillas de comino
- 4 gramos de sal
- 180ml de leche
- 50ml de aceite oliva
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 180º C con calor arriba y abajo. Tuesta ligeramente en una sartén (o en el horno) las semillas de comino para extraer su aroma. Tamiza la harina con la levadura, si utilizas harina integral deberá ser un tamizador que permita el paso del salvado. Pon la harina en un cuenco e incorpora la sal, añade también las semillas de comino. Muffins de zanahoria y cilantro

Paso 2

Ralla la zanahoria y pica el cilantro, añade ambos ingredientes a la harina. Finalmente incorpora la leche, el aceite y el huevo batido. Mezcla con una espátula todos los ingredientes sin batir demasiado, sencillamente que obtengas una masa densa y homogénea, con los ingredientes bien integrados.

Paso 3

Engrasa los moldes para muffins con un poco de aceite de oliva y vierte el preparado dejando un dedo aproximadamente para darle espacio cuando suban durante el horneado. Hornea los muffins de zanahoria y cilantro durante 25 minutos o hasta que estén bien cocidos, entonces retira del horno y deja enfriar antes de desmolar.