

# Muffins de semillas de amapola



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- 220 g de harina leudante
- 175 g de mantequilla fundida
- Un yogur natural
- 3 huevos M
- 180 g de azúcar caster
- Piel de una naranja rallada sin nada de parte blanca
- Una cucharadita aroma de naranja en pasta
- 1 cucharada de semillas de amapola
- Azúcar humedecida para adornar

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a unos 170°. Y preparamos unas Tulipas para muffins. En un bol, mezclamos la harina tamizada, el azúcar, la piel de naranja y las semillas de amapola. En otro bol, batimos los huevos y agregamos el yogur, el aroma de naranja y la mantequilla fundida, seguimos batiendo hasta integrarlos. Con una espátula vamos mezclando los ingredientes secos a los líquidos, hasta que quede una mezcla bien homogénea.

Repartimos la masa en nuestras tulipas, espolvoreamos con el azúcar humedecido, o cristales de azúcar si tenemos, y horneamos unos, 20-25 minutos, a partir de aquí, ir comprobando con una palillo que estén en su punto. Sacamos del horno, dejamos 5 minutos en su recipiente y trasparamos a una rejilla.