Muffins de fresa, manzana y almendras de What Katie Ate

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 120 g de de mantequilla un poco atemperada pero aún fresca
- 130 g de de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 huevos de corral
- 65 g de de almendra molida
- 1 y 1/2 de cucharaditas de canela en polvo
- Ralladura de medio limón
- Un pellizco de sal fina
- 180 ml de de agua templada
- 185 g de de harina con levadura
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 manzana reineta o fuji
- 6 fresas grandes, cortadas en cuartos
- 50 g de de almendras en láminas
- Azúcar moreno para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 200º C sin ventilador En la Kitchen Aid o similiar, crema la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa esponjosa y aireada. Incorpora el extracto de vainilla. Incorpora los huevos, uno cada vez. Añade la almendra molida, la canela, la ralladura de limón y la pizca de sal, y mezcla bien hasta que esté todo bien incorporado. Añade el agua. Al batir es posible que se corte la masa. Es normal, y se corregirá luego al añadir la harina. Aparte, mezcla bien la harina y la levadura, y tamízala sobre la masa en dos partes, incorporando cuidadosamente con una espátula, nunca con la batidora. En cuanto la primera parte de harina esté prácticamente incorporada, echar el resto de harina, y parar de mezclar en cuanto no se vea ya ningún grumito blanco. A continuación, pela la manzana, córtala en cuartos, retira el corazón, corta los cuartos en láminas de medio cm, y apilándolas, córtalas en cuadritos pequeños. Añade la manzana a la masa mezclando con cuidado. Engrasa un molde de muffins (yo uso spray desmoldante, lo cual permite trabajar muy rápido) y coloca una cápsula grande en cada espacio. Ayudándote de un porcionador de helado, pon la misma cantidad de masa en cada cápsula, de forma que llenes las 2/3 partes. Coloca dos trozos de fresa en cada muffin, espolvorea con almendra en láminas, y con azúcar moreno. Hornea 30 minutos. Comprueba que están hechos insertando un pincho en el centro y viendo que sale limpio, y si ya están listos, sácalos del horno y déjalos enfriar en su molde 10 minutos. Pasado este tiempo, sácalos del molde y deja que terminen de enfriar. Si los guardas en un recipiente hermético, te durarán toda la semana. Pero no creo que duren más de dos o tres días.