

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 140 g de harina
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 85 g de azúcar
- 1 huevo M
- 2 g de bicarbonato sódico (una pizca)
- 10 g de levadura en polvo
- 2 g de sal (una pizca)
- 3 cucharadas de ron blanco
- 1 lima
- Yogur líquido natural
- Hierbabuena fresca al gusto
- Para el glaseado:
- 2 cucharaditas de ron blanco
- 35 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Preparamos las cápsulas para muffins y precalentamos el horno a 200 °C. Mezclamos en un bol los sólidos: la harina, azúcar, sal, bicarbonato, levadura, hierbabuena (picadita bien fina) y la ralladura de la lima, reservando media cucharadita. En otro bol mezclamos los líquidos: Echaremos primero el zumo de la lima y el ron y completaremos hasta llegar a 125 ml con yogur líquido. Echamos el huevo y el aceite; mezclamos un poco y lo añadimos a los sólidos. Mezclamos hasta que toda la harina esté impregnada pero sin quede homogéneo. Llenamos las 6 cápsulas hasta que no quede masa y horneamos 20 minutos. Para hacer el glaseado echamos el azúcar glas en un cuenco, y una cucharadita de ron blanco. Vamos removiendo para que el azúcar se empape bien e iremos echando el resto del ron con cuentagotas hasta que la masa quede de forma que, al cogerlo con una cuchara y darle la vuelta, tarde unos segundos en empezar a caer. Añadimos ½ cucharadita de

hierbabuena y de ralladura de lima y mezclamos bien. Una vez los muffins hayan salido del horno y se hayan enfriado un poco vertemos una gota de glaseado sobre ellos.