Donuffins

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

Creador: Monónimo



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 350 g de harina
- 60 g de mantequilla
- 210 ml de leche
- 2 huevos grandes
- 200 g de azúcar
- 40 ml de buttermilk
- 2,5 cucharaditas de levadura
- ¼ cucharadita de bicarbonato sódico
- Una pizca de sal
- Un poco de nuez moscada recién molida
- Para el frosting:
- Mantequilla
- Canela
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

En un bol tamizamos la harina, la levadura y el bicarbonato, añadimos la sal y la nuez moscada Mezclamos. Batimos la mantequilla junto con el azúcar y mezclamos muy bien hasta obtener un masa cremosa, seguidamente, añadimos los huevos de uno en uno, batiendo. Después, añadimos la leche y el buttermilk. Mezclamos bien. Añadimos los sólidos y mezclamos hasta obtener una masa homogénea. Ponemos la masa en las cápsulas para muffins y horneamos 30 minutos, con el horno precalentado a 200º. Dejamos que se enfríen en una rejilla. Para hacer la cobertura derretimos un poco de mantequilla en el microondas y en un cuenco preparamos una mezcla de azúcar y canela. Cogemos cada muffin, lo pincelamos con mantequilla y lo rebozamos con la mezcla de azúcar.