

Muffins de Limón



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Deliciosas, suaves y esponjosas magdalenas con un toque de limón.

Ingredientes para 6 personas :

- 80g de Harina
- 2g de Levadura química o impulsor
- 115g de Azúcar
- 2 Huevos
- Esencia de vainilla
- 95g de Mantequilla
- 20ml de Zumo de limón
- Ralladura de medio limón
- Semillas de Anís

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno con calor arriba y abajo a 180° C. Derretimos la mantequilla en el microondas y la dejamos enfriar. En un cuenco batimos el azúcar con los dos huevos, la ralladura de limón y un chorrito de esencia de vainilla. Añadimos poco a poco y sin dejar de batir la mantequilla tibia y el zumo de limón. Tamizamos la harina y el impulsor y lo mezclamos; añadiendo esta mezcla en tres veces a la anterior. Mezclamos bien y añadimos un puñadito de semillas.

Paso 2

Rellenamos las capsulas de magdalenas con la masa, podéis echar bastante porque no suben en exceso. Y horneamos a 175° durante unos 25 minutos o hasta que estén doradas.