

Muffins de arándanos y limón



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Gemma



Descripción:

Deliciosas muffins con un toque especial.

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- Para los muffins:
- 3 Huevos
- 1 pizca de Sal
- 200g de Azúcar
- Ralladura de limón
- 180ml de Aceite de oliva/girasol
- 200g de Harina
- 1 cucharadita de Levadura química
- 120 ml de Leche
- 100g de Arándanos
- Zumo de medio limón
- 1/2 cucharadita de Jengibre
- Para el crumble:
- 30g de Mantequilla
- 30g de Harina
- 60g de Azúcar
- 1/2 cucharadita de Jengibre

Preparación:

Paso 1

Primero preparamos el crumble, para ello derretimos la mantequilla en el microondas y la mezclamos con el resto de ingredientes, hasta obtener una especie de migas, si es necesario podemos añadir más harina. Reservamos.

Paso 2

Precalentamos el horno a 180°C y preparamos una bandeja de muffins con sus moldes. Con las varillas eléctricas batimos los huevos con el azúcar y la pizca de sal, hasta que doblen la cantidad y se vuelva blanquecina la mezcla. Vamos añadiendo el aceite y la ralladura y el zumo de limón.

Paso 3

En otro bol, añadimos la harina tamizada, la levadura y el jengibre. Añadimos a la mezcla anterior batimos bien. Después vamos añadiendo la leche sin dejar de batir.

Paso 4

Ponemos masa en las cápsulas para muffins llenándolas hasta arriba, después añadimos los arándanos y el crumble al gusto.

Paso 5

Horneamos a 180°C unos 35 minutos o hasta que veamos que los muffins están listos.