

MUFFINS DE MANZANA Y CANELA



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

Creador: Noelia Montoya



Descripción:

MARAVILLOSOS Y JUGOSÍSIMOS GRACIAS A LA MANZANA

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Ingredientes para 8 personas :

- MUFFIN: 215 GR. de HARINA
- MUFFIN: 1 SOBRE de LEVADURA QUÍMICA
- MUFFIN: 1/2 CUCHARADITA de SAL
- MUFFIN: 2 CUCHARADAS de CANELA
- MUFFIN: 150 GR. de MANTEQUILLA DERRETIDA
- MUFFIN: 150 GR. de AZÚCAR MORENO
- MUFFIN: 2 de HUEVOS
- MUFFIN: 1 PIEZA de MANZANA PELADA Y PICADITA
- MUFFIN: 180 ML. de LECHE
- TOPPING: 60 GR. de MANTEQUILLA FRÍA CORTADA
- TOPPING: 80 GR. de HARINA
- TOPPING: 2 CUCHARADAS de AZÚCAR MORENO
- TOPPING: 1 CUCHARITA de CANELA

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAR EL HORNO A 180° (O 160° SI ES CON VENTILADOR) TOPPING: CON UN TENEDOR, RASQUETA O UN PAR DE CUCHILLOS MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES HASTA QUE QUEDE LA TEXTURA DE UNAS MIGAS Y RESERVAR.

Paso 2

MUFFINS: EN UN BOL TAMIZAMOS LA HARINA, SAL, CANELA Y LEVADURA. EN OTRO BOL MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA CON LA LECHE Y EL AZÚCAR Y BATIMOS BIEN. UNO A UNO AÑADIMOS LOS HUEVOS, ESPERANDO A TENERLOS INTEGRADOS ANTES DE AÑADIR EL OTRO. UNA VEZ INTEGRADO TODO VERTEMOS LOS LÍQUIDOS A LOS SÓLIDOS POCO A POCO Y MEZCLARLOS BIEN. AÑADIMOS LA MANZANA BIEN PICADA Y MEZCLAMOS. LLENAMOS LOS MOLDES CASI HASTA ARRIBA, LE ESPOLVOREAMOS POR ESCIMA EL TOPPING Y LOS METEMOS EN EL HORNO DE 23 A 26 MINUTOS, O

HASTA QUE PINCHÁNDOLOS CON UNA VARILLA SALGA LIMPIO. DEJAR ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.