

# English Muffins

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Mantequilla pomada:** 3 cdas.

**Harina de Maíz:** cantidad necesaria

**Azucar:** 2 cdas.

**Leche:** 1 3/4 Taza

**Harina 000:** 4 1/2 Tazas

**Sal:** 1 1/2 cda.

**Levadura seca:** 2 cditas.

## Preparación de la Receta

- En un bol, verter la leche tibia. Añadir el azúcar en forma de lluvia y la *levadura* deshidratada, también en forma de lluvia. Mezclar ligeramente.
- Trasladar a la cuba de una batidora, con el gancho amasador colocado. Mezclar por 2 minutos.
- Añadir la *mantequilla* pomada y la *harina* en varios tiempos, intercalando con el batido. Batir hasta obtener un bollo liso, integrado, hasta que se desprenda de los bordes de la cuba.
- Engrasar un bol con *mantequilla* o aceite y colocar el bollo en el mismo. Tapar y dejar reposar durante al menos 1 hora y ½.
- Sobre una superficie de trabajo, espolvorear suficiente cantidad de *harina* y amasar el bollo con ayuda de un conet.
- Trabajar con *harina* sin excederse -debe quedar una masa húmeda sin que se pegue en las manos-.
- Luego estirar con un rodillo y cortar con un aro para obtener porciones de alrededor de 5 cm de diámetro.
- Levantar las piezas con ayuda del conet y dejar reposar un rato más en una placa con papel *manteca* y un poco de *harina* de maíz.
- En una sartén antiadherente, cocinar a fuego medio durante 5 minutos de cada lado o hasta que se doren levemente.
  
- Luego de cortar las porciones, vuelve a integrar el excedente de masa. Amasa, estira y corta más piezas. Recuerda dejar reposar un rato.
- Acompaña los muffins ingleses con un té, queso, mermelada y/o *manteca*. Utiliza vajilla inglesa para darle el toque final.

- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "[Virginia Sar, Desayunos y Meriendas](#)".

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/english-muffins>