

Muffins de Arándanos y Almendras



Ingredientes

Crumble / Cobertura

Almendras: 100 grs.

Mantequilla: 100 grs.

Harina: 100 g

Azúcar rubia: 100 grs.

Masa

Leche: 240 cc

Arándanos frescos: 1 Taza

Polvo de hornear: 3 cditas.

Sal: 1 Pizca

Harina de almendras: 50 g

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 100 grs.

Mantequilla: 90 g

Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.

Harina 0000: 200 g

Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina* 000 y la *harina* de almendras
- Mezclar con un tenedor -no importa si quedan grumos-
- Añadir el polvo de hornear, la sal y el azúcar
- Integrar y reservar.
- En otro bol, colocar la leche tibia, el *huevo*, la esencia de vainilla y mezclar
- Incorporar estos húmedos en el centro de los secos, realizando un hoyo
- Añadir la *mantequilla* fundida y a temperatura ambiente
- Mezclar con el tenedor, desde el centro hasta los bordes, hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos
- Agregar los **arándanos** y mezclar, hasta que los **arándanos** tiñan un poco la masa -no mezclar demás porque se empiezan a romper-
- Volcar en un molde tipo "muffinera" y/o en pirotines, con una cuchara para helado

- Reservar en la nevera mientras se llenan otras placas.

Para el crumble

mezclar en un bol la harina y el azúcar

- Car
 - Mezclar y añadir la *mantequilla* fundida
 - Integrar con un tenedor, hasta lograr una mezcla gruesa y rota
 - Incorporar las almendras fileteadas, cortadas groseramente
 - Cubrir la superficie de los muffins en crudo
 - Llevar al horno y cocinar a 18 °C durante 18 minutos
 - Retirar y servir.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* esté a temperatura ambiente.
 - Si no posees una cuchara para helado, llena los moldes hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad
 - El resto del espacio lo ocupará la masa al crecer.
 - Si te sobra preparación del *crumble*, guárdalo en una bolsa y colócalo en el freezer para poder usarlo en otra oportunidad.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffin-de-arandanos-y-almendras>