Muffins de Arándanos y Almendras

Ingredientes

Crumble / Cobertura

Almendras: 100 grs.
Mantequilla: 100 grs.
Harina: 100 g
Azucar 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
Azucar: 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 az&uacute

- 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 ¾ 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