Muffins

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Blueberry Muffins

Polvo de hornear: 12 grs.
Azucar rubia: 370 Cantidad necesaria
Harina: 650 grs.
Manteca pomada: 250 grs.
Licor de frutas rojas: 3 cdas.
Huevos: 220 grs.
Leche: 350 g
Arándanos: 400 grs.

Muffins salados de maíz y pimientos

Leche: 200 cc
Choclo En Grano: 100 g
Harina de Maíz: 150 g
Morrón Verde: 50 g
Harina 0000: 350 grs.
Morrón Rojo: 50 g
Panceta ahumada: 100 g
Polvo de hornear: 15 grs.
Aceite De Maíz: 60 cc
Azucar: 40 grs.
Huevos: 3 Unidades
Manteca fundida: 60 grs.
Cebollas coloradas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Blueberry Muffins

- Coloque en la batidora la *manteca* pomada junto con el azúcar rubia y bata hasta *blanquear*, luego incorpore los huevos de a uno y bata durante 5 minutos hasta integrarlos
- Añada luego la *harina* junto con el polvo de hornear previamente tamizados alternando con la leche, bata solo hasta que los ingredientes estén completamente integrados.
- Retire de la batidora y agregue los *arándanos*, mezcle.

Muffins salados de maíz y pimientos

- Corte la *panceta* y los morrones en cubos de 4mm de lado.
- Pele y corte las cebollas en rodajas.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite saltee los morrones junto con la *panceta* y los granos de maíz
- Una vez terminado este proceso deje enfriar a temperatura ambiente hasta el momento de utilizar.
- Coloque en un bowl la leche junto al azúcar, los huevos y el aceite de maíz, mezcle con un batidor de alambre sin batir, luego incorpore la *manteca* fundida, termine de integrar y reserve.
- Coloque en una procesadora la *harina* 0000 junto con la *harina* de maíz y el polvo de hornear, procese unos segundos y añada los ingredientes líquidos anteriormente mezclados, procese solo hasta conseguir una masa homogénea.
- Coloque luego la masa en un bowl y añada los vegetales anteriormente salteados.

Armado

- Coloque la masa de los blueberry muffins en una manga.
- Disponga pirotines sobre una placa y llénelos con la masa casi hasta el borde.
- Cocine en horno a 185ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Coloque la masa de los muffins salados de maíz y pimientos en una manga y llene moldes siliconados hasta la ¾ parte, luego encima de cada uno coloque una rodajas de *cebolla*, pincele con aceite y sazone con sal.
- Cocine en horno a 175ºC durante 22 minutos aproximadamente
- Una vez tibios desmolde.

Presentación

- Sirva los muffins salados en una fuente como entrada.
- Acompañe los muffins dulce con un *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-3