Muffins con compota de ruibarbo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ruibarbos: 300 g

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Muffins

Manteca: 225 g
Huevos: 3 Unidades
Polvo de hornear: 2 cdas.
Melaza de maíz: 3/4 Taza
Harina: 225 grs.
Clavo De Olor: 3 Unidades
Canela En Polvo: 1 cda.
Jengibre en polvo: 1 cda.

Preparación de la Receta

Compota

- Filetee los ruibarbos y coloque en una placa.
- Agregue el azúcar y el *jugo* de naranjas.
- Lleve al horno durante 45 minutos.

Muffins

- Coloque en la procesadora la melaza, la *manteca* y forme una *crema*.
- Agregue los huevos de a uno por vez.
- Luego incorpore la *harina* junto con el polvo de hornera, la canela, el *jengibre* y el clavo
- Forme una masa.

Armado

- Coloque en moldes individuales previamente enmatecados y enharinados la masa de los muffins hasta la mitad.
- Coloque en el centro una cucharada de la compota.
- Lleve al horno a 180°C y cocine 15 minutos aproximadamente hasta que estén dorados

Presentación

- Sirva en un plato los muffins y acompañe con la compota.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-con-compota-de-ruibarbo