

Muffins con crumble

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el crumble:

Almendras molidas: 45 g

Harina: 35 g

Azúcar moreno: 2 cdas.

Manteca fría cortada en cubitos: 60 g

Para los muffins

Sal: 1/2 cdita.

Azúcar blanco: 180 g

Frambuesas: 1 Puñado

Polvo de hornear: 1 y 1/2 cditas.

Aceite de oliva suave: 150 Ml.

Bebida de avena: 180 Ml.

Harina: 215 g

Huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

Preparamos los muffins

Para ello

- En un bol, tamizamos la harina con el polvo de hornear y la sal.
- Seguidamente, en otro bol, mezclamos el aceite, el azúcar y los huevos
- Luego, añadimos la *harina* y mezclamos nuevamente.
- Incorporamos progresivamente la leche, sin dejar de remover, hasta conseguir una masa homogénea
- Ahí, agregamos las frambuesas, mezclamos y repartimos la mezcla en 12 moldes de cupcake, llenándolas hasta 2/3 de su capacidad

- Reservamos.
- Por otro lado, preparamos el crumble

Para ello

en una procesadora mezclamos de a poco la harina, la manteca frí

- A, la *almendra* molida y el azúcar hasta que la mezcla tenga aspecto de migas.
- A continuación, espolvoreamos esta mezcla por encima de cada muffin y los llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 20-25 minutos o hasta que al introducir un *palillo* éste salga limpio.
- Pasado el tiempo, retiramos del horno, dejamos enfriar y servimos.

TIPS

- El aceite se puede sustituir por una parte proporcional de *manteca*.
- La cantidad para esta receta, son 12 muffins pequeños o 6 grandes
- Esto dependerá del molde.

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