Muffins crocantes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Azúcar Negra: 100 grs.
Helado de crema: 500 g
Magdalenas de vainilla: 1 Paquete

Almíbar de albahaca

Almibar: Cantidad necesaria
Hojas de Albahaca: 60 g

Almíbar de damascos

Azucar: 50 grs.
Azucar rubia: 1 cda.
Damascos: 5 Unidades
Agua: 50 cc
Vodka: 1 Medida

Crema inglesa de tomillo

Leche: 250 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 4 Unidades
Tomillo: 2 Ramas
Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

- En una sartén coloque *manteca* a derretir, agregue el azúcar negro.
- Pase los muffins por el caramelo, retire deje enfriar y corte a la mitad.

Crema inglesa de tomillo

- En una olla coloque a *hervir* leche, *crema* de leche y *tomillo*. Retire

- Separe las yemas de *huevo* de las claras
- En un bowl coloque las yemas de *huevo* y el azúcar, Con la ayuda de un batidor de alambre bata hasta aclarar la mezcla.
- Vuelque la leche y la *crema* pasando por un colador, sobre las yemas, mezcle y vuelva al fuego mezclando constantemente con una cuchara de madera hasta que nape la cuchara
- Deje enfriar.

Almíbar de damascos

- Corte los damascos a la mitad y retire el *carozo*.
- En una olla coloque azúcar y agua a *hervir* hasta lograr un *almíbar*.
- En un bowl coloque los damascos con vodka y azúcar, deje macerar
- En un procesador coloque los damascos sin el vodka y con la mitad del *almíbar*
- Retire y coloque en un bowl.

Almíbar de albahaca

- Deshoje la *albahaca*.
- En un procesador coloque *albahaca* con el resto del *almíbar*
- Procese y reserve.

Presentación

- En un plato coloque los muffins rellenos con helado, acompañe con *crema* inglesa de *tomillo*, el *almíbar* de damascos y el de *albahaca*.

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