

# 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>