

Muffins de Arandanos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el crumble

Azúcar: 100 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Harina: 100 Gramos

Para la masa

Manteca: 220 Gramos

Azúcar: 450 Gramos

Huevo: 4 Unidades

Harina 0000: 250 Gramos

Frutos rojos: 1 Taza

Leche: 240 Centimetro cubicos

Esencia De Vainilla: 1 Chorrillo

Harina Leudante: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con lira la *manteca* a temperatura ambiente hasta ablandar.
- Agregar azúcar y trabajar a alta velocidad hasta cremar.
- Añadir 1 chorro de leche, 1 *huevo* y seguir batiendo hasta integrar. Repetir la operación con la leche y huevos restantes.
- Perfumar con esencia de vainilla.
- Bajar la velocidad, agregar harinas y seguir batiendo hasta incorporar.
- Batir 30 segundos a máxima velocidad y retirar.
- Completar la muffinera enmantecada y enharinada hasta 75% de la capacidad de cada muffin.
- Añadir frutos rojos por encima presionándolos un poco sobre la masa y llevar a frío.
- Tras 25 minutos cubrir con abundante *crumble* cada muffin y llevar a horno a 180^a C por 30 minutos.

Para el crumble

- Derretir la *manteca* en un bowl y agregar *harina*, azúcar y trabajar con las manos hasta formar un arenado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-arandanos-3>