

Muffins de chispas de chocolate, arándanos y mora azul



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Betún

Azúcar glass: 1 1/2 Taza

Mantequilla: 200 grs.

Colorante verde liposoluble: 1 cda

Muffin

Leche: 185 cc

Arándanos Secos: 60 g

Harina: 400 grs.

Aceite: 220 cc

Esencia De Vainilla: 3 cdas.

Polvo para hornear: 2 grs.

Sal: 1 cdita.

Huevos: 4 Unidades

Azúcar mascabado: 165 g

Chispas de chocolate: 60 g

Mora azul: 60 Cantidad deseada

Streusel

Azucar: 80 grs.

Azúcar mascabado: 80 g

Harina: 150 grs.

Mantequilla: 180 grs.

Preparación de la Receta

Muffin

- Coloque en un bowl los huevos y mezcle hasta romper el ligue, luego incorpore el aceite, azúcar mascabado, mezcle y agregue la leche en tres veces mientras mezcla, incorpore la

esencia de vainilla, sal, polvo para hornear, mezcle y añada de a poco la *harina* mientras mezcla de forma envolvente hasta lograr una masa homogénea.

- Divida la masa en recipientes en tres partes iguales, agregue a una de las partes **arándanos**, a la segunda parte moras azules y a la tercera parte chispas de **chocolate**, mezcle cada uno hasta integrar.

Streusel

- En un bowl coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente junto con azúcar mascabado, azúcar blanca y *harina* de a poco, mezcle a medida que incorpora los ingredientes. Reserve en la heladera durante 1 hora.

Betún

- Coloque en un bowl la *mantequilla* a temperatura ambiente junto con el azúcar glas y mezcle, luego incorpore el colorante y mezcle nuevamente hasta obtener una pasta homogénea, coloque la pasta dentro de una manga y reserve en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Llene $\frac{3}{4}$ parte de capacillos de silicón, luego espolvoree con trocitos del streusel y decore cada uno con la fruta correspondiente y chispas de *chocolate*. Cocine en horno precalentado a 170°C durante 40 minutos aproximadamente.
- Terminada la cocción y una vez fríos los muffins decórelos con el betún.

Presentación

- Acomode los muffin dentro de una caja con una base de azúcar mascabado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-chispas-de-chocolate-arandanos-y-mora-azul>