# Muffins de chocolate blanco con pomelos

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Mascarpone con menta

**Queso mascarpone**: 150 grs.
**Licor de menta**: 2 cdas.
**Pimienta negra recién molida**: Una pizca
**Menta**: 2 Hojas

### Muffins

**Leche**: 400 cc
**Chocolate blanco**: 200 grs.
**Huevos**: 2 Unidades
**Harina Leudante**: 400 g
**Manteca**: 150 g
**Azucar**: 100 grs.
**Ralladura De Pomelo**: 1 Unidad

### Pomelos salteados

**Cognac**: 50 cc
**Azucar**: 2 cdas.
**Pomelos**: 2 Unidades
**Manteca**: 1 cda.

### Salsa de pomelo

**Azucar**: 100 grs.
**Agua**: 50 cc
**Jugo De Pomelo**: 50 cc

## Preparación de la Receta

## Muffins

- Derrita la maneca y deje bajar la temperatura.
- Pique finamente el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Agregue el azúcar, la *harina*, los huevos, la ralladura de *pomelo* y mezcle.
- Incorpore la leche poco a poco, la *manteca* derretida y mezcle hasta formar una masa de textura grumosa.
- Distribuya en moldes para muffins previamente enmantecados hasta la 3/4 partes de su capacidad
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 15 minutos aproximadamente
- Deje reposar 5 minutos, desmolde y deje enfriar sobre una rejilla

## Pomelos salteados

- Pele los pomelos a vivo y separe los gajos también a vivo.
- En una sartén con *manteca* saltee los gajos de *pomelo* durante unos minutos.
- Agregue el azúcar, el Cognac y flamee.

## Salsa de pomelo

- En una *cacerola* disponga el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo claro.
- Agregue el agua, el *jugo* de *pomelo* y deje cocinar hasta que desaparezcan los grumos.
- Deje bajar la temperatura antes de servir.

## Mascarpone con menta

- Mezcle el queso mascarpone con el *licor* de *menta*, la *menta* picada y pimienta negra recién molida hasta homogeneizar.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva un muffin, de lado los pomelos salteados, una quenelle de mascarpone y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-chocolate-blanco-con-pomelos**