Muffins de Frutos Rojos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Arándanos: c/n
Esencia De Vainilla: c/n
Frutillas: c/n
Leche de almendras: 100 cc
Ralladura de naranja: c/n
Aceite de girasol: 200 cc
Azúcar integral: 250 grs
Fecula De Maiz: 50 grs
Harina integral: 250 grs
Polvo de hornear: 12 grs
Tofu semiduro: 150 grs

Armado

Arándanos: c/n
Bananas: c/n
Granas de chocolate: c/n
Cacao: c/n
Pistachos tostados: c/n

crema chantilly de tofu

Aceite de coco virgen: 20 cc
Esencia De Vainilla: c/n
Tofu semiduro: 220 grs
Azúcar integral: 90 grs
Leche de almendras: 30 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Licuar *tofu* semiduro, leche de almendras y llevar esta mezcla a un bol, reservar.
- Agregar aceite de girasol, azúcar integral orgánica y mezclar con batidor.
- Añadir ralladura de *naranja*, esencia de vainilla y la preparación de *tofu* reservada.

- Incorporar *harina* integral tamizada, fécula de maíz tamizada y polvo de hornear, integrar sin batir.
- Incorporar frutillas en cubos pequeños, *arándanos* y mezclar.
- Llevar esta mezcla a moldes individuales aceitados y con papel *manteca* en la base.
- Hornear a 170 °C por 25 minutos.

Chantilly de tofu

- Licuar *tofu* semiduro, vainilla natural, aceite de coco virgen, azúcar integral, leche de almendras y reservar en frío hasta que tome consistencia.

Armado

- Decorar cada muffin con *crema* chantilly de *tofu* con manga y por encima rodajas de *banana*, *arándanos*, trozos de cacao crudo, chips de *chocolate* y pistachos tostados picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-frutos-rojos