

Muffins de Manzana y Canela



Ingredientes

Crumble

Azúcar moreno: 80 grs

Harina: 100 grs

Canela En Polvo: c/n

Mantequilla: 60 grs

Masa

Azúcar moreno: 50 grs

Harina de fuerza: 150 grs

Leche: 130 ML

Mantequilla derretida: 100 grs

Sal: 1 Pizca

Canela En Polvo: 20 grs

Huevo: 1 unidad

Levadura de panadería: 30 grs

Manzana verde: 2 Unidades

Terminación

Azúcar Glas: c/n

Crema chantilly: c/n

Miel: c/n

Mermelada de manzana: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol la *harina*, el azúcar, la canela y la sal.
- Aparte, diluir la *levadura* con la leche y agregar el *huevo* y la *mantequilla*.
- Mezclar ambas preparaciones y agregar la **manzana** troceada, sin piel ni semillas.
- Echar la masa en moldes engrasados.

Crumble

- Hacer el *crumble* triturando todo junto.
- Echar encima de cada muffin y horneamos a 180 °C durante 20 minutos.
- Espolvorear con azúcar glas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-manzana-y-canela>