

Muffins de Manzanas y Muslix



Ingredientes

Para la masa

Manteca: 120 g

Harina: 200 g

Sal: Una pizca

Pasas de Uva: 100 g

Almendras Tostadas: 100 g

Granola: 100 g

Yogur natural: 200 g

Huevo: 3 Unidades

Miel: 120 g

Polvo de hornear: 12 g

Semillas de zapallo verdes tostadas: 50 gr

Azucar rubia: 150 grs.

Para manzanas caramelizadas

Azucar: 100 grs.

Manzanas en cubos: 300 gr

Oporto: 60 cc

Preparación de la Receta

Para las manzanas

- En una sartén dejar caramelizar el azúcar, agregar las manzanas y el vino y cocinar aproximadamente dos minutos hasta que los cubos de *manzana* estén dorados. Dejar entibiar.

Para la masa

- Batir la *manteca* con el azúcar y agregar la miel. Incorporar los huevos de a uno por vez, por otro lado tamizar los secos e ir incorporándolos a la preparación anterior en dos etapas junto

con el *yogur*. Por último agregar la granola, las pasas y las semillas de girasol.

Para el armado

- Colocar la preparación en una manga y rellenar pitorines con la masa, sobre cada uno colocar la *manzana* caramelizada.
- Hornear a 180 C por 15 minutos.

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