Muffins de naranja con helado de crema

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Muffins

Leche: 200 cc
Chocolate amargo: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Naranja: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Azucar: 60 grs.
Harina Leudante: 200 g

Salsa

Leche Condensada: 7 cdas.
Cacao: 2 cda.

Salsa de naranjas

Naranjas: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Menta fresca: Cantidad necesaria

Varios

Helado de Crema Americana:
Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Muffins

- Pique el *chocolate*.

- Ralle la piel de la **naranja**.
- Derrita la *manteca* a fuego bajo.
- En un bowl mezcle el *chocolate* picado con azúcar, *harina* y la ralladura de *naranja*.
- En otro bowl bata los huevos, con la leche y la *manteca* derretida.
- Añada a la preparación anterior y mezcle hasta formar una masa de textura grumosa.
- Coloque en moldes para muffins enmantecados hasta ¾ de su capacidad.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta que estén dorados.
- Retire, deje reposar 5 minutos y desmolde.

Salsa

- Mezcle la leche condensada con cacao hasta lograr una preparación lisa.

Salsa de naranjas

- Exprima las naranjas y coloque a reducir a fuego bajo junto con el azúcar y la *menta*.

Presentación

- Corte la parte superior de los muffins (la tapa) y en el medio coloque una quenelle de helado. Rocíe con las dos salsas y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-naranja-con-helado-de-crema