

Muffins de Plátano



Ingredientes

Muffins

Azúcar: 100 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdta

Huevos: 2 Unidades

Harina: 250 Gramos

Mantequilla sin sal fundida: 115 Gramos

Sal fina: 1/4 cdta

Azúcar moreno claro: 100 Gramos

Buttermilk: 125 mililitros

Extracto de vainilla: 1 cdta

Levadura en polvo: 1 cdta

Plátanos grandes y muy maduros: 2 Unidades

Streusel crujiente

Azúcar: 70 Gramos

Canela molida: c/n

Mantequilla sin sal fundida: 60 Gramos

Harina: 75 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 190°C.
- Forrar un molde para 12 muffins con cápsulas de papel XL de tulipa o un molde para 18 muffins con cápsulas de tamaño normal.

Streusel

- Mezclar la *harina*, el azúcar, la canela y la *mantequilla* fundida, en un bol mediano.

Muffins

- En un bol grande aplastar bien los plátanos con un tenedor.
- Añadir la *mantequilla* fundida, el azúcar blanco y el moreno.
- Batir todo.
- Incorporar los huevos, la vainilla y el buttermilk.
- Volver a batir.
- Tamizar la *harina*, la *levadura* en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal.
- Remover todo hasta que la masa quede suave.
- Poner la masa en los moldes y desmenuzar el streusel encima de cada muffin.
- Hornear durante unos 20 minutos para los muffins normales y 30 minutos para los muffins XL.
- Enfriar durante 10 minutos en los moldes antes de sacarlos para que se enfríen por completo.

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