Muffins de Plátano



Ingredientes

Muffins

Azucar: 100 Gramos
Azúcar moreno claro: 100 Gramos
Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdta
Buttermilk: 125 miliitros
Huevos: 2 Unidades
Extracto de vainilla: 1 cdta
Harina: 250 Gramos
Levadura en polvo: 1 cdta
Mantequilla sin sal fundida: 115 Gramos
Plátanos grandes y muy maduros: 2 Unidades
Sal fina: 1/4 cdta

Streusel crujiente

Azucar: 70 Gramos
Canela molida: c/n
Harina: 75 Gramos
Mantequilla sin sal fundida: 60 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