Muffins Dulces

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar: 380 grs
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Manteca pomada: 180 grs
Leche: 1 Taza
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 400 grs
Polvo de hornear: 30 grs
Sal: c/n

Muffins de frambuesa y coco

Coco Rallado Tostado: 3 cdas
Frambuesas: 1/3 Taza
Harina: c/n
Leche de coco: 2 cdas

Muffins de mandarina y canela

Canela: 1 cdita
Mandarina para su ralladura: 2 Unidades
Jugo de mandarina: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Mezclar *manteca*, azúcar y batir hasta integrar.
- Agregar huevos de a uno y batir cada vez que se *añade* cada uno.
- Incorporar esencia de vainilla e intergar.
- Agregar *harina*, polvo de hornear, sal (todo tamizado) y mezclar con espátula de goma hasta intergar los ingredientes.
- Incorporar leche y volver a mezclar hasta homogeneizar.
- Dividir la preparación en mitades en 2 recipientes distintos.

Muffins de mandarina y canela

- A una de las preparaciones base agregar ralladura de 2 mandarinas, *jugo* y canela en polvo.
- Colocar en molde para muffins (hasta 3/4 de su altura).
- Cocinar en horno a 180°C por 25 minutos.

Muffins de frambuesa y coco

- A la otra preparación base agregar coco rallado tostado, leche de coco y mezclar hasta integrar.
- Añadir frambuesas pasadas por *harina* y mezclar suavemente.
- Colocar en molde para muffins (hasta 3/4 de su altura).
- Cocinar en horno a 180°C por 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-dulces