Muffins frutales

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Harina: 280 g
Mango cortado en trozos: 100 g
Plátano cortado en trozos: 90 g
Azucar: 100 g
Leche: 185 Ml.
Polvo de hornear: 3 cditas.
Manteca fundida y templada: 95 g
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Para el sirope de maracuyá:

Azucar: Cantidad necesaria
Maracuyás: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos el sirope de fruta de la pasión que vamos a utilizar al final. Para ello, le retiramos la pulpa al *maracuyá* y la pesamos. Luego, la llevamos a una olla al fuego con la mitad de su peso en azúcar. Removemos constantemente a fuego medio.
- Cuando comience a *hervir* y se vuelva translúcido, retiramos del fuego y reservamos.
- Para los muffins, tamizamos la *harina* con el polvo de hornear y la sal y reservamos.
- A continuación, en un bol, batimos la leche con la manteca fundida, el azúcar y los huevos.
- Añadimos la harina, de a poco, removiendo hasta tener una masa homogénea.
- Incorporamos la fruta y la ralladura de *naranja* y mezclamos.
- Rellenamos las cápsulas hasta casi el borde del molde. Llevamos al horno precalentado a 180ºC durante unos 25-30 minutos.
- Pasado ese tiempo, los retiramos y los dejamos templar en el molde 5 minutos y después por completo en una rejilla.
- Bañamos los muffins con el sirope de fruta de la pasión y servimos.

TIP :

- La *manteca* se puede sustituir por el mismo peso de aceite.

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