Muffins y Cupcakes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cupcakes

Canela: 1 cda.
Chocolate amargo: 120 g
Extracto de vainilla: 1 cda
Huevos de granja: 2 Unidades
Zucchinis: 3 Unidades
Aceite de canola: 90 cc
Leche descremada: 20 cc
Harina integral: 325 grs.
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: 280 grs.
Bicarbonato De Sodio: 10 grs.

Muffins

Polvo de hornear: 20 grs.
Aceite Neutro: 40 cc
Almendras molidas: 1/2 Taza
Azucar: 125 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidades
Yogurt Natural: 150 g
Mandarinas: 3 Unidades
Ralladura de limón: 1 Unidad
Extracto de vainilla: 1 cda
Harina: 200 grs.
Leche: 50 Ml.
Sal: Una pizca
Huevo de granja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Muffins

- En un bowl mezclar los ingredientes secos

- La *harina*, el de polvo de hornear, la sal, el azúcar y las almendras molidas.

- Por otro lado, mezclar los líquidos

- El aceite neutro, el *huevo*, el yogurt natural, la leche, el extracto de vainilla y las ralladuras de *limón* y *naranja*.
- *Pelar* las mandarinas, separar los gajos, quitarles la nervadura y las semillas y cortarlos en 3.
- Incorporar los secos a los líquidos, integrar con una cuchara de madera, sin mover mucho, agregar la fruta.
- Distribuir los pilotines en los moldes, llenar con la preparación hasta el borde.
- Dejar reposar.
- Con el horno precalentado a 170° hornear por 25 min.

Cupcakes

- Rallar los zuchinis, colocar en un bowl.
- Agregar los huevos, el aceite de canola, la leche descremada, y el extracto de vainilla.
- Mezclar.
- En otro bowl colocar la *harina* integral, el azúcar impalpable, el bicarbonato, la sal, la canela y el *chocolate* picado.
- Mezclar ambas preparaciones.
- Distribuir los moldes con sus pilotines en una bandeja y rellenar hasta ¾ parte.
- Con el horno precalentado a 170° hornear por 25 min.

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