

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

Zucchini: 3 Unidades

Aceite de canola: 90 cc

Leche descremada: 20 cc

Harina integral: 325 grs.

Sal: Una pizca

Azúcar impalpable: 280 grs.

Bicarbonato De Sodio: 10 grs.

Muffins

Polvo de hornear: 20 grs.

Aceite Neutro: 40 cc

Almendras molidas: 1/2 Taza

Azúcar: 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 $\frac{3}{4}$ parte.
- Con el horno precalentado a 170° hornear por 25 min.

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