

Muffins de naranja y queso



Con esta receta podremos disfrutar de unas muffins sabor a naranja a las que hemos dado un toque de contraste con queso crema. Es una equilibrada combinación con un fantástico resultado. Es una receta muy rápida y sencilla, que esta buenísima !!!.

Dedicación : 10 minutos

Cocción : 25 minutos

Cantidad :
para 14 muffins o magdalenas

Ingredientes :

- 3 huevos
- 1 yogur natural
- 150 grs de azúcar
- 125 ml de aceite de oliva
- 200 g harina de repostería
- La ralladura de una naranja
- 150 ml de queso crema
- 1 cucharada de azúcar
- Unos 14 moldes de silicona

- 1 Ponemos a calentar el horno a 200 C .
- 2 En un bol ponemos los huevos, el azúcar y batimos hasta conseguir espuma. Mientras seguimos batiendo echamos el yogur, el aceite, la ralladura de media naranja. En otro bol colamos la harina y ponemos una cucharadita de levadura mezclamos bien con una cuchara . si pasamos la harina por un colador se mezclará mejor y saldrá mas esponjoso. Y al final vamos incorporando la harina mezclamos con movimientos envolventes con una espátula (no usar batidora).
- 3 Con estas medidas tenemos la masa para hacer unas 14 magdalenas con el molde de silicona. Nos ayudamos de dos cucharas para llenar los moldes de silicona para las muffins, la medida aproximada es de 2 cucharadas por cada molde (dejamos la mitad del molde sin cubrir para que suban mejor .
- 4 Mezclamos el queso crema con la cucharada de azúcar , y ponemos una cucharadita encima de la mezcla en cada molde de silicona.
- 5 Horneamos a 180°C durante unos 25 minutos dependiendo del horno y lo doradas que nos gusten. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que puedan aumentar de tamaño.