

Como hacer Muffins



Date un capricho ... esta es una receta fácil y rápida de preparar y que puedes hacer en cualquier momento, para comer solo o acompañado, para un capricho o un día especial.



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 25 minutos

Cantidad : unos 30 muffins

Ingredientes :

Para hacer unos 30 muffins:

- 2 yogures naturales (250 g)
- 3 medidas del yogurt de azúcar (300 g)
- 5 medidas del yogurt de harina de repostería (370 g)
- 2 medidas del yogurt de aceite de oliva suave o aceite de girasol (240 ml)
- 6 huevos
- la ralladura de un limón
- media manzana (opcional)

- 1 Precalentamos el horno a 170°C.
- 2 Separamos las yemas de las claras y montamos las claras a punto de nieve.
- 3 Batimos las yemas con el azúcar, añadimos el yogur, el aceite, la ralladura del limón, mezclando entre cada uno de los ingredientes, y por último, sin batir mezclamos la a harina pasada por un coladory removemos con una espátula o cuchara, luego mezclamos sin batir las claras a punto de nieve con la crema con suaves movimientos envolventes.
- 4 Llenamos los moldes de silicona o papel de madalenas, casi hasta arriba y luego le echamos un poco de manzana picada en cada molde.
- 5 Horneamos a 170°C durante 25 minutos en el medio del horno. Sacamos, dejamos templar y desmoldamos. Las dejaremos enfriar de 3-4 horas mínimo porque su sabor cambia, si se consumen calientes sabrán mas dulces, cuando enfríen cambia el sabor.

más recetas en

envidiaCocina.com