

MUFFINS

MUFFINS RELLENOS



Soy una forofa de las magdalenas en todas sus versiones, pero si me dan a escoger , me lanzo de cabeza a devorar unos buenos muffins. Si para mas índole llevan algo de chocolate, ya me caigo muertita del gusto (una llambiona en potencia, no lo puedo evitar).

¿Y que diferencian las magdalenas de los muffins os preguntareis? Pues como ya he explicado en algún otro post del blog los muffins se elaboran principalmente con mantequilla y las magdalenas con aceite. El secreto de las magdalenas está en un buen batido mientras que los muffins no necesitan una masa muy batida. Y mientras que las magdalenas son siempre dulces , los muffins pueden ser dulces o

salados. Esas serían sus principales diferencias. Ahora por qué me gustan más los muffins no lo tengo claro, solo sé que cuando me pongo no caen dos solos...

La receta que hoy os traigo tiene muchas variantes. Los muffins se pueden hacer con la masa simple, sin añadir nada de chocolate. Podemos añadir virutas de chocolate por la masa y la superficie o una u otra opción e incluso si nos apetece, rellenar el corazón de la misma con un poco de Nutella o Nocilla. Estas elecciones ya van al gusto de cada uno.

Si os apetece navegar un poco por el mundillo de estas delicias aquí os dejo el proceso de elaboración simplificado en sencillos pasos. ¿A qué esperáis para hacerlos con unas capsulas molonas para elaborarlos? ¡Venga que os espero para comenzar!

INGREDIENTES

(De 15 a 20 unidades en función del tamaño de las capsulas).

- 300 g de harina de trigo.
- 150 g de azúcar glass (normal para la thermomix).
- 3 huevos.
- 180 ml de leche entera.
- 150 g de mantequilla (temperatura ambiente).
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal).
- Ralladura de naranja o limón.
- Esencia de vainilla (opcional).
- Nocilla o Nutella (para el relleno).
- Pepitas de chocolate.

<http://midulcepecado.com>



DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar estos deliciosos muffins es tarea muy sencilla. Solo tenemos que escoger unas capsulas o moldes, tener los ingredientes, un bol y una batidora a mano, batir y dirigir hacia el horno...

ELABORACION

1. Precaentamos el horno a 180° con calor por arriba y por abajo. Escogemos las capsulas o moldes que vamos a utilizar y los

distribuimos por la bandeja del horno.

2. Cogemos un bol e introducimos dentro la mantequilla en pomada con el azúcar glass. Con la ayuda de una batidora mezclamos bien hasta que esté bien integrada la mezcla.
3. Agregamos los huevos y volvemos a unificar con la batidora. Posteriormente añadimos la leche y seguimos con el batido.
4. Por último agregamos el resto de ingredientes, la harina, la levadura en polvo, la ralladura de naranja o limón y la esencia de vainilla y batimos de nuevo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Ahora llega el momento de rellenar las capsulas. Podemos integrar en este punto pepitas de chocolate en la masa y mezclarlas con la batidora si nos apetece o dejarlas para decorar solo por arriba. A su vez, tenemos la opción de rellenar los muffins (en mi caso he utilizado Nocilla).
6. Con la ayuda de una cuchara vamos cubriendo de masa las capsulas hasta completar tres cuartos de su capacidad. Si les integramos Nocilla por ejemplo, rellenamos un poco , introducimos una cucharada de Nocilla y volvemos a cubrir con la masa hasta la medida indicada. Una vez que agotamos la masa podemos esparcir virutas o lagrimas de chocolate por la superficie.
7. Llevamos la bandeja a la segunda rejilla del horno empezando por abajo. Horneamos durante 15 minutos solo con calor por abajo, después ponemos el calor por arriba también y los dejamos cinco minutos mas. El tiempo siempre es relativo, depende del tamaño de las capsulas. A mayor tamaño mas tiempo de horneado, pero pueden variar en unos minutos nada mas.
8. Sacamos la bandeja del horno cuando estén dorados por arriba y pinchando con un palillo este salga limpio y dejamos enfriar. Una vez que eston frías ya podemos degustar los muffins con un buen cafelito, ColaCao o chocolate caliente.

CON THERMOMIX

Con la thermomix vamos a obtener la masa de los muffins en tan solo tres pasos. Después solo nos queda rellenar las capsulas y hornear. Es

una receta muy sencilla donde obtenemos resultados en tan solo unos minutos.

ELABORACION

1. Precaentamos el horno a 180° con calor por arriba y por abajo. Escogemos las capsulas o moldes que vamos a utilizar y los distribuimos por la bandeja del horno.
2. Comenzamos reduciendo el azúcar en la thermomix. Lo introducimos dentro y programamos un minuto velocidad progresiva 5-10 hasta convertirlo en azúcar glass.
3. Añadimos los huevos, la mantequilla, la leche y la esencia de vainilla y batimos tres minutos a 37° en velocidad 4.
4. Agregamos la harina, la levadura en polvo y la ralladura de naranja o limón y mezclamos 15 segundos en velocidad 4.
5. Ahora es el tiempo de rellenar las capsulas. Podemos integrar en este punto pepitas de chocolate en la masa y mezclarlas unos segundos en velocidad 4 si nos apetece, o dejarlas para decorar solo por arriba. A su vez, tenemos la opción de rellenar los muffins (en mi caso he utilizado Nocilla).
6. Con la ayuda de una cuchara vamos cubriendo de masa las capsulas hasta completar tres cuartos de su capacidad. Si les integramos Nocilla por ejemplo, rellenamos un poco , introducimos una cucharada de Nocilla y volvemos a cubrir con la masa hasta la medida indicada. Una vez que agotamos la masa podemos esparcir virutas o lagrimas de chocolate por la superficie.
7. Llevamos la bandeja a la segunda rejilla del horno empezando por abajo. Horneamos durante 15 minutos solo con calor por abajo, después ponemos el calor por arriba y los dejamos cinco minutos mas. El tiempo siempre es relativo, depende del tamaño de las capsulas. A mayor tamaño mas tiempo de horneado, pero pueden variar en unos minutos nada mas.
8. Sacamos la bandeja del horno cuando estén dorados por arriba y pinchando con un palillo este salga limpio y dejamos enfriar. De esta manera obtenemos unos deliciosos muffins que nada tienen que envidiar a los que compramos en el mercado. Ahora es

el momento de disfrutarlos.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>