

POSTRES

MUFFINS RELLENOS DE MANJAR



Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 taza de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- Jugo de 1 limón
- Ralladura de la cáscara del limón
- Manjar

Preparación

- Mezclar 2 tazas de harina + 1 cucharadita de polvos de hornear + 1 cucharadita de bicarbonato + 1 taza de azúcar + 1 pizca de sal. Reservar.
- Mezclar 1/2 taza de mantequilla derretida + 2 huevos + 1 cucharada de vainilla + jugo de 1 limón + ralladura de la cáscara del limón.
- Juntar ambas mezclas y llenar 2/3 de los moldes de muffins. Poner manjar en una manga pastelera y enterrar la manga con manjar en el centro de los muffins y rellenar con una generosa cantidad.
- Cubrir la superficie de los muffins si es que quedó manjar “a la vista”.
- Espolvorear con azúcar y llevar al horno precalentado a 180 grados por 30 a 40 min (va a depender del tamaño que los hagas), pero deberían quedar dorados y se siente un rico olor a queque recién horneado.

