

POSTRES

MUFFINS RELLENOS CON MANJAR



Ingredientes:

- 2 huevos
- 190 g de azúcar
- 140 cc de leche
- 1 cucharada de vainilla
- 140 cc de aceite neutro
- 280 g de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear

Preparación

- Poner en un bowl 2 huevos grandes + 190 g de azúcar + 140 cc de leche (la que uses) + 1 cucharada de vainilla, mezclar todo con batidor de Mano y agregar 140 cc de aceite neutro (maravilla o canola) y cuando esté todo incorporado agregar 280 g de harina + 2 cucharaditas de polvos de hornear y mezclar suavemente (para no activar el gluten) hasta que no haya grumos.
- TIP: Cubrir la mezcla con plástico a contacto y llevar al refrigerador por 30 minutos.
- Rellenar hasta la mitad las cápsulas de muffins y poner una cucharada generosa de manjar de leche condensada en el centro (puedes usar el manjar o dulce de leche que más te guste) y tapar con una cucharada de la mezcla.
- Espolvorear la superficie con azúcar y llevar al horno precalentado a 180° por 30 o 35 a minutos (puede variar por el tamaño).

