

POSTRES

MUFFINS DE ARÁNDANOS CON CRUMBLE



Ingredientes:

- 100 gr de harina
- 100 gr de azúcar
- 220 gr de mantequilla
- 450 gr de azúcar
- 1 naranja
- 4 huevos
- 240 cc de leche
- 1 cucharada de vainilla
- 550 g de harina con polvos de hornear
- 200 gr de arándanos
- Dos o tres Arándanos

Preparación

- Para CRUMBLE poner en un pocillo 100 g de harina + 100 g de azúcar + 100 g de mantequilla en cubos y con las manos hacer un arenado, llevar al freezer mientras haces la masa.
- En un pocillo aparte agrega 220 g de mantequilla pomada (a temperatura ambiente) +450 g de azúcar y bate con el batidor eléctrico por dos o tres minutos hasta que la preparación esté suave y más pálida.
- Agrega la ralladura de 1 naranja (sin lo blanco incluido) + 4 huevos que irás agregando de uno en uno batiendo entre la incorporación de cada uno.
- Agrega 240 cc de leche (la que tengas) + 1 cucharada de vainilla Vuelve a batir con el batidor de globo.
- Cuando esté todo incorporado agrega 550 g de harina con polvos de hornear y mezcla todo con la espátula hasta que esté incorporado.



- Mezclar 200 gr de arándanos + 1 cucharadita de harina (para que no caigan al fondo mientras se cocinan) y reserva.
- Rellenar las cápsulas hasta la mitad.
- Agrega algunos Arándanos y termina con un poco más de la mezcla.
- Cubre con una cucharadita de crumble, que debe estar muy frío, decora con dos o tres arándanos.
- Lleva al horno precalentado a 200° por 20 o 25 minutos.
- Haz la prueba del palito porque el tiempo de cocción va a depender del tamaño de tus muffins.

