

# Muffins de frambuesas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **18**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/muffins-de-frambuesas>

## Preparación

Precaliente el horno a 180 C°. Engrase ligeramente 2 bandejas para muffins antiadherentes. Batir las claras de huevo durante unos segundos sólo para combinar a la ligera, no es necesario para azotarlos en picos ni nada de eso. Agregar la manteca, la harina de almendra, el azúcar impalpable tamizado y la harina y bata para combinar bien. Vierta la mezcla en los moldes o moldes preparados, llenando cada hueco de sólo dos tercios de su capacidad. Coloque dos o tres frambuesas en la parte superior de cada muffins y hornear durante 25-30 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio y las tapas son de color marrón ligeramente doradas. Espolvoree con azúcar impalpable y servir caliente con frambuesas frescas adicionales si lo desea.



## Ingredientes

- 10 Claras de huevo
- 300 gramo/s Manteca derretida
- 175 gramo/s Harina de Almendras
- 370 gramo/s Azúcar impalpable
- 100 gramo/s Harina
- 250 gramo/s Frambuesas

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas