

Muffins escarchados



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/muffins-escarchados>

Preparación

Precaliente el horno a 175°. Mezcle la harina, el polvo para hornear, la sal, la nuez moscada y la canela. En un recipiente aparte, grande, combine el aceite, el azúcar, el huevo y la leche. Agregue los ingredientes secos y revuelva sólo para combinar. Rocíe un molde para muffins con aceite en aerosol y divida la mezcla de forma pareja entre las copas. Hornee durante 15-20 minutos. Pase un cuchillo alrededor de los lados de la magdalena y retírelas del molde mientras están calientes. Para el topping: Derretir la manteca en un tazón. Combine el azúcar con la canela en otro recipiente. Moje los muffins con la manteca derretida y, a continuación, rocíe la mezcla de azúcar y canela. Deje que se enfríen. Coma inmediatamente.

Ingredientes

- 1-3/4 taza/s Harina
- 1-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/3 taza/s Aceite de girasol
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1 Huevo
- 3/4 taza/s Leche
- Para el topping: 1/4 taza/s Manteca
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Canela

Categorías

Un día normal, Un día normal, Un día normal, Día Especial, Día Especial, Día Especial, Todo el año, Todo el año, Todo el año, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Rápida, Rápida, Rápida, Para/con niños, Para/con niños, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Visitas, Dulces, Dulces, Dulces, Pan y otros panificados

para la casa, Pan y otros panificados para la casa, Pan y otros panificados para la casa

