

Muffins de Limón y Amapolas

Receta

1/2 taza de azúcar granulada
2 limones
1-1/2 taza de harina sin polvos de hornear
1/4 taza de semillas de amapolas
1-1/2 cdita. de polvos de hornear
1/4 cdita. de bicarbonato
1 pisco de sal
5 cdas. de mantequilla sin sal derretida y enfriada
3/4 taza de yoghurt natural
1 huevo grande
1 cdita. de extracto de vainilla
2 cditas de azúcar rubia para espolvorear

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una bandeja para 12 muffins con papeles para muffins, así será más fácil desmoldarlos.

En un recipiente para microondas derretir la mantequilla unos 20 segundos y reservar.

En un bol mezclar el azúcar con la ralladura de los dos limones, mezclar con los dedos para que el azúcar quede pasada al aroma del limón, incorporar el harina, las semillas de amapolas, los polvos de hornear, bicarbonato y la sal hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

En otro bol mezclar; mantequilla, huevo, yoghurt, la vainilla y el jugo de un limón, revolver todo muy bien. Luego agregar esta mezcla al bol reservado con los ingredientes secos. Mezclar con una espátula muy bien sin sobrebatir.

Poner la mezcla en los papeles para muffins, con cuchara para helados es más fácil, espolvorear con azúcar rubia. Llevar a horno precalentado por aprox. 15 a 18 minutos o hasta que al introducir un mondadientes este salga completamente seco.

Enfriar sobre rack no en el molde metálico.