

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Deliciosos estos Muffins, quedan lindos grandes y esponjosos, ideales para la hora del té o para el desayuno del domingo! Lo mejor de todo es que si sobran se los podemos mandar a los niños de colación, ya que por lo menos en mi casa los amaron...desde la de 5 años hasta la de 15....se los devoraron.

Son suaves, delicados y con mucho sabor, no son dulces por qué la acidez de la frambuesa neutraliza el azúcar, la ralladura de mandarina les da un toque de refinamiento ideal y el crumble de canela la crocancia que siempre es necesaria.

Olor a queque en la casa es olor a cariño y llena el corazón, lo que siempre recomiendo es que si les gusta una receta agreguen los ingredientes en la lista del supermercado, si los tienen todos en la casa no va a haber excusas para no cocinar, y mas si las recetas no son complicadas. Si no tienen la lata o molde para hacer muffins, no hay excusas ya que pueden hacer un queque con esta receta y lo único que va a cambiar es el tiempo de cocción, ya que el queque se demora mas en el horno.

Unos muffins lindos y deliciosos que van a sacar aplausos!

## Muffins de Frambuesas y Mandarina con Crumble de Canela

### Receta

Para el crumble.....

1/2 taza de harina sin polvos de hornear

1/4 taza de azúcar granulada

1/2 cucharadita de canela molida

1/8 cucharadita de sal

1/4 taza derretida, son 57 gramos

Para los muffins de frambuesa.....

3 tazas de harina sin polvos de hornear

3 cucharaditas de polvos de hornear

1/4 cucharadita de nuez moscada molida

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente (114 gramos)

1 taza de azúcar granulada

1/4 taza de azúcar rubia

3 mandarinas, su ralladura

2 huevos grandes más 1 yema de huevo, a temperatura ambiente

1-1/2 cucharaditas de extracto de vainilla.

1 taza de leche entera

1-1/2 tazas de frambuesas frescas o congeladas

Para el crumble.....

En un bol mediano, combinar la harina, el azúcar, la canela y la sal. Agregar la mantequilla derretida y mezclar hasta que se combinen muy bien todos los ingredientes y reservar.

Para los muffins.....

Precalentar el horno a 200°C, preparar un molde para 12 muffins con aceite en spray o poner cápsulas de papel, reservar.

En un bol grande, combinar la harina, el polvo de hornear, la nuez moscada y la sal, reservar.

En otro bol grande batir con batidora eléctrica la mantequilla y ambos azúcares y batir a velocidad media-baja hasta lograr una mezcla suave y esponjosa; unos 3 minutos. Añadir la ralladura de mandarina y batir hasta que se combinen. Agregar los huevos y la yema, uno a la vez, batiendo bien después de cada adición. Lentamente agregar la vainilla y la leche. Reducir la velocidad de la batidora a bajo y agregar gradualmente los ingredientes secos, mezclándolos hasta que estén combinados. Asegurarse de no mezclar demasiado, no sobrebatir.

Agregar las frambuesas con movimientos envolventes sin aplastar las frambuesas

Dividir la mezcla en los 12 papeles para muffins, yo lo hago con cuchara grande para helados para que queden todos del mismo porte y se horneen bien en el horno.

Espolvorear el crumble en todos los muffins.

Hornear durante 20 a 22 minutos, o hasta que las parte superior esté ligeramente dorada y un mondadientes insertado en el centro salga limpio. Dejar que los muffins se enfríen en el molde durante 10 minutos, luego transfíeralos a una bandeja o al meson de la cocina.