

www.lavidaesdulce.net

Deliciosos muffins, me encantaron, los encuentro ideal para un desayuno contundente, muy rico comerlos tibios con un poco de syrup o crema batida o mermelada de frambuesas. Me encantaron, la frambuesa con el chocolate blanco son una pareja perfecta que les da un sabor único a estos muffins. Lo mejor de todo es que solamente se usa un bol, así que nada de ensuciar son rápidos y fáciles, en 10 minutos ya están listos, solo les faltara el horno. Son ideales también para la hora del té con un rico café o para mandárselos como colación a los niños.

Gusto de todas las edades, elegantes, suaves y húmedos, una receta increíble, solo tienen que tener los ingredientes, yo usé frambuesas congeladas que estaban enteras, no como puré, además agregue chocolate blanco en pedazos para que se notara mas el chocolate y quedaran mas bonitos.

Una receta que van a gozar de verdad, se las recomiendo 100%!

Muffin de Frambuesa y Chocolate Blanco

Receta para 12 Muffins

3/4 taza de leche

1/4 taza de aceite

1 huevo grande

3/4 taza de azúcar

1 cdita. de extracto de vainilla

2 tazas de harina sin polvos de hornear

2 cditas. de polvos de hornear

1/4 cdita. de sal.

1 taza de frambuesas

3/4 taza de chips de chocolate blanco o chocolate blanco picado

Precalentar el horno a 200 grados, preparar un molde para 12 muffins con papelitos para muffins, reservar.

En un bol grande mezclar muy bien la leche, aceite, el huevo y la vainilla. Cuando este todo muy bien incorporado se agregan los ingredientes secos, harina, polvos de hornear y la sal, revolver para incorporar bien, no sobreatir la mezcla. Luego con movimientos envolventes agregar las frambuesas con el chocolate blanco, poner la mezcla en cada hoyo del molde, es 1/4 de taza aproximadamente, yo lo hice con una cuchara grande para helados.

Llevar al horno precalentado a 200 grados por 5 minutos, luego bajar el horno a 160 grados y hornear de 13 a 17 minutos mas, que al enterrar un mondadientes salga seco. Dejar enfriar 5 minutos en el molde y luego sacar y dejar enfriar completamente.