

Muffins de Frutilla, con Relleno de Queso Crema

Receta para 12 muffins grandes....

Para el crumble....

1/4 taza de harina

1/4 taza de azúcar rubia

1 pizca de sal

1-1/2 cda. de mantequilla derretida

Para los muffins....

2 huevos

1 taza de azúcar granulada

1/2 taza de aceite

1 cda. de extracto de vainilla

1 cdita. de vinagre blanco

1 cdita. de bicarbonato

1/2 cdita. de sal

1 yoghurt natural chico (de 120 o 125 grs.) mezclado con el jugo de medio limon de pica

1 yoghurt de vainilla chico (de 120 o 125 grs.)

2 tazas de harinas sin polvos de hornear

1-1/2 taza de frutillas naturales o congeladas picadas (no muy chicas, en cuartos esta bien)

2 cdas. adicionales de harina

Para el relleno....

1/2 pan de queso crema (110 grs. aprox) a temperatura ambiente

3 cdas. de azúcar granulada

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una molde para 12 muffins con papelitos y reservar.

Para el crumble mezclar todos los ingredientes con un tenedor y reservar, queda un mezcla como de migas.

Con batidora batir bien los huevos hasta que estén pálidos y cremosos, 2 minutos a aprox., agregar el azúcar y el aceite, mezclar bien. Luego agregar la vainilla, bicarbonato, vinagre y sal, por último agregar los yoghurt y mezclar todo muy bien. Con movimientos envolventes agregar el harina sin batir mucho, solo que queden todos los ingredientes bien incorporados. En un bol a parte mezclar las frutillas con las dos cucharadas de harina, con cuidado para no aplastarlas, esto evitará que se vayan al fondo de los muffins. Luego incorporar con movimientos envolventes las frutillas a la mezcla, dejar de lados por unos minutos.

Batir el queso crema con el azúcar hasta tener una mezcla cremosa, reservar.

Para armar los muffins, poner dos cucharadas grandes de mezcla en cada papelito, luego poner una cdita. de queso crema en cada uno y luego tapar con una cda. grande de mezcla. cuando esten todos listos espolvorearlos con el crumble. (ver fotos)

Hornear en horno precalentado entre 15 y 20 minutos o hasta que al introducir un mondadiente este salga seco y que el crumble esté dorado. Dejar enfriar en el molde por 5 minutos y luego sacarlos y dejarlos enfriar sobre rack antes de servir.