Muffins tropicales

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 280 g de harina
- 95 g de mantequilla fundida y templada
- 100 g de azúcar
- 2 huevos M
- 3 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 185 ml de leche
- La ralladura de 1/2 naranja
- 100 g de mango cortado en trozos
- 90 g de plátano cortado en trozos
- Para decorar:
- 3 maracuyás
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Para el sirope: Vaciamos los maracuyás y pesamos su pulpa; la colocamos en un cazo junto con la mitad de su peso en azúcar. Removemos de forma constante mientras que calentamos a fuego medio. Cuando el sirope comience a hervir y se vuelva translúcido, retiramos del fuego y reservamos. Precalentamos el horno a 180º. Tamizamos la harina con la levadura y la sal. Reservamos. En un bol, batimos la leche con la mantequilla, el azúcar y los huevos. Incorporamos la fruta y la ralladura de naranja. Poco a poco, vamos añadiendo harina, removiendo hasta tener una masa homogénea. Rellenamos las cápsulas hasta casi el borde del molde. Horneamos unos 25-30 minutos. Los dejamos templar en el molde 5 minutos y después por completo en una rejilla Decoramos con el sirope.