

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 350 g de harina
- 60 g de mantequilla
- 210 ml de leche
- 2 huevos grandes
- 200 g de azúcar
- 40 ml de buttermilk
- 2,5 cucharaditas de levadura
- ¼ cucharadita de bicarbonato sódico
- Una pizca de sal
- Un poco de nuez moscada recién molida
- Para el frosting:
 - Mantequilla
 - Canela
 - Azúcar

Preparación:

Paso 1

En un bol tamizamos la harina, la levadura y el bicarbonato, añadimos la sal y la nuez moscada. Mezclamos. Batimos la mantequilla junto con el azúcar y mezclamos muy bien hasta obtener una masa cremosa, seguidamente, añadimos los huevos de uno en uno, batiendo. Después, añadimos la leche y el buttermilk. Mezclamos bien. Añadimos los sólidos y mezclamos hasta obtener una masa homogénea. Ponemos la masa en las cápsulas para muffins y horneamos 30 minutos, con el horno precalentado a 200°. Dejamos que se enfríen en una rejilla. Para hacer la cobertura derretimos un poco de mantequilla en el microondas y en un cuenco preparamos una mezcla de azúcar y canela. Cogemos cada muffin, lo pincelamos con mantequilla y lo rebozamos con la mezcla de azúcar.

