



Muffins con Muesli y Chocolate

12 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
Moldes individuales aptos para horno

Para la masa:

Preparado para Muffins Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
2 huevos
75 ml leche
1 cda de Azúcar vainillado
50 g muesli (p. ej con frutos secos o frutas)

Para la decoración:

1 cda de muesli (p ej. con frutos secos o frutas)

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:180°C (arriba y abajo) • Ventilación:160 °C • Gas: posición 2-3
- 2 Poner los 12 moldes de papel sobre la bandeja del horno.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos, la leche y el azúcar vainillado y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad.
- 6 Agregar el muesli y sólo la mitad de las pepitas de chocolate (del preparado para Muffins) y remover.





Horneado:

- 7 Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 12 moldes.
- 8 Espolvorear por encima de la masa en cada molde el muesli y las pepitas de chocolate restantes.
- 9 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 18-20 minutos.
- 10 Después de hornear dejar enfriar los muffins 10 minutos.

Extras:

Puede sustituir 125 g de la mantequilla por 150 ml de aceite de girasol o aceite de oliva.

