



Muffins de Calabaza con Almendras

12 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Moldes para muffins
varillas manuales

Para los Muffins:

120 g azúcar moreno
80 ml aceites de oliva Extra Virgen
2 huevos
250 g Puré de calabaza
1 cucharadita de Aroma natural
vainilla de Madagascar Dr. Oetker
150 g harina
60 g Almendras molidas Dr. Oetker
5 g Levadura Dr. Oetker
4 g Canela en polvo
2 g Pimientas de jamaica
2 g nuez moscada
2 g jengibre en polvo
50 g Almendras en láminas Dr.
Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar con un poco de aceite los moldes para muffins.

Para los muffins:

- 3 En un cuenco colocar el azúcar moreno, el aceite de oliva y los huevos.
- 4 Mezclar con varillas hasta combinar todos los ingredientes.
- 5 Añadir a la mezcla el puré de calabazas y el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar. Mezclar bien.
- 6 Añadir por último la harina, las almendras molidas, la levadura y las especias.
- 7 Mezclar todo con espátula hasta que no queden restos de harina visibles.

Para el horneado:



©Dr. Oetker Ibérica S.A. · 08028 Barcelona - España · www.oetker.es E-Mail: servicio.consumidor@oetker.es · Tel: 902886322



- 8 Repartir la mezcla de los muffins en el molde.
- 9 Espolvorear los muffins con las Almendras en Lámina Dr. Oetker.
- 10 Hornear durante 25' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 11 Dejar enfriar y servir.

