

Muffins de calabaza, manzana y harina de avena sabores



Ingredientes

- 150 gr de pulpa de calabaza pelada y cortada en trozos
- 100 gr de manzana pelada, descorazonada, cortada en trozos
- 150 gr de harina de avena de sabores
- ½ cta de canela molida
- 70 gr de harina de repostería
- 3 huevos
- 50 gr de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura química

- Personas: 12 ú
- Tiempo total: 30 min
- Preparación: 5 min
- Cocinado: 25 min
- Dificultad: baja

Preparación

- Precaliente el horno a 180°.
- Prepare un molde para 12 muffins con capsulas de papel (o engrase con mantequilla los huecos), Triture la calabaza junto con la manzana con la batidora o thurmix dejando una consistencia grumosa.
- Añada a un bol. Ponga la harina de avena sabores, la canela, los huevos y el aceite y mezcle enérgicamente con unas varillas.
- Añada la harina de repostería y la levadura química y mezcle de nuevo.
- Reparta la mezcla en las 12 cápsulas del molde y hornee a 180° 25-30 minutos.
- Deje templar durante 5 minutos dentro del molde, desmóldelos y deje enfriar.
- Espolvoree con azúcar glas por encima.

Muffins de calabaza, manzana y harina de avena sabores(thermomix)



Ingredientes

150 gr de pulpa de calabaza pelada y cortada en trozos
100 gr de manzana pelada, descorazonada, cortada en trozos
150 gr de harina de avena de sabores
½ cta de canela molida
70 gr de harina de repostería
3 huevos
50 gr de aceite de girasol
1 sobre de levadura química

Personas: 12 ú
Tiempo total: 30 min
Preparación: 5 min
Cocinado: 25 min
Dificultad: baja

Preparación

Precaliente el horno a 180°.
Prepare un molde para 12 muffins con cápsulas de papel (o engrase con mantequilla los huecos),
Ponga en el vaso la calabaza junto con la manzana y trocee 10 seg/vel5.
Añada la harina de avena sabores, la canela, los huevos y el aceite y mezcle 10 seg/giro inverso/vel4.
Añada la harina de repostería y la levadura química y mezcle 10 seg/giro inverso/vel4.
Reparta la mezcla en las 12 cápsulas del molde y hornee a 180° 25-30 minutos.
Deje templar durante 5 minutos dentro del molde, desmóldelos y deje enfriar.
Espolvoree con azúcar glas por encima

.
.