

A close-up photograph of several golden-brown apple muffins with a crumbly streusel topping, arranged on a black wire cooling rack. The muffins are slightly out of focus, with the one in the foreground being sharper. A decorative white cloud-shaped frame with a pink and green border is centered over the image, containing the text.

Alma's Academy
Muffins
de manzana



Muffins de manzana

Ingredientes:



- 215 g de harina
- 1,5 cucharaditas de levadura química
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de canela
- 150 g de mantequilla derretida
- 150 g de azúcar moreno
- 2 huevos M
- 1 manzana pelada y cortada en trocitos
- 180 ml de leche

Para el crumble:

- 60 g de mantequilla fría cortada en cubitos
- 35 g de harina
- 35 g de almendras molidas
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- ½ cucharadita de canela

Dificultad



Muffins de manzana

Precaentamos el horno a 180 °C (160 °C si tiene ventilador). Ponemos 12 cápsulas en nuestra bandeja para cupcakes.

En un bol, tamizamos la harina con la levadura, la sal y la canela. En otro bol, mezclamos muy bien el resto de ingredientes, menos la manzana, con unas varillas. Añadimos poco a poco los ingredientes líquidos a los secos, sin dejar de remover, hasta que la masa sea homogénea. Incorporamos los trocitos de manzana. Repartimos la masa en las cápsulas (para lograr unos muffins hermosos hay que llenarlas hasta arriba).

Preparamos el *topping*: con un par de cuchillos o una rasqueta mezclamos la mantequilla con la harina y el azúcar hasta que la mezcla parezca unas migas. La espolvoreamos por encima de nuestra masa de muffins ya en las cápsulas.

Horneamos unos 20-25 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.

Otras opciones:

- Muffins de arándanos y chocolate blanco: Omitir la canela y sustituir la manzana por arándanos frescos. Incorporar un puñado de chips de chocolate blanco al final, justo antes de verter la masa en los moldes.
- Muffins de naranja, chocolate negro y cardamomo: Sustituye la canela por cardamomo molido. Omite la manzana. Sustituye la mitad de la leche por la misma cantidad de zumo de naranja. Añade la ralladura de una naranja y un puñado de chips de chocolate negro al final, justo antes de verter la masa en los moldes.
- Muffins de pera y nueces: Sustituye la manzana por pera y añade un puñado de nueces al final, justo antes de verter la masa en los moldes.
- Muffins de limón: Omite la manzana y la canela. Sustituye la mitad de la leche por la misma cantidad de zumo de limón. Añade una ralladura de limón. Rellénalos con la crema de limón (puedes encontrar la receta en los macarons de limón).
- Muffins de café y nueces pecanas: omite la manzana. Diluye una cucharadita y media de café instantáneo en la leche. Añade un puñado de nueces pecanas al final, justo antes de verter la masa en los moldes.
- ¡¡¡Tu imaginación es el límite!!!