

Horno: 175° C Tiempo: 15' cantidad: 12 muffins

Cinnamon Sugar Donut Muffins

Ingredientes:

1½ cup (195 gr.) de harina de trigo común
1½ teaspoon de levadura química
¼ teaspoon de nuez moscada molida
¼ teaspoon de sal
⅔ cup (135 gr.) de azúcar blanco
1 huevo mediano
¼ cup (60 ml.) de aceite de girasol

1 teaspoon de extracto natural de vainilla
¾ cup (180 ml.) de leche

Para rebozar:

2 tablespoons (28 gr.) de mantequilla
¼ cup (50 gr.) de azúcar blanco
1-2 teaspoons de canela de Ceilán molida

- Tener el huevo y la leche a temperatura ambiente.
- Precalentar el horno a 175 °C y colocar la rejilla en el centro del horno. Engrasar y enharinar un molde metálico para 12 muffins.
- En un bol mediano tamizar la harina, la levadura, la nuez moscada y la sal. Reservar.
- En un bol grande batir, a velocidad alta, el huevo con el azúcar hasta que quede una mezcla blanquecina y espesa (2-3 minutos). Añadir el aceite y el extracto de vainilla y seguir batiendo hasta quede bien incorporado.
- Añadir un tercio de la harina, batiendo a velocidad baja, y, sucesivamente, la mitad de la leche, otro tercio de la harina, la otra mitad de la leche y el último tercio de la harina. No batir en exceso.
- Repartir la mezcla en el molde (¼ cup para cada muffin) y hornear durante 15 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro de los muffins éste salga limpio. Estos muffins no se dorarán así que hay que controlar el tiempo pinchando con un palillo para que no queden secos.
- Sacar el molde del horno y dejarlo reposar 5 minutos antes de desmoldar los muffins.
- Mientras los muffins están el horno poner en un bol pequeño la mantequilla y derretirla en el microondas. Dejarla enfriar. En otro bol (o un plato) mezclar el azúcar con la canela.
- Cuando los muffins ya se puedan manipular pero todavía estén calientes, pintar su superficie con la mantequilla derretida y rebozarlos en la mezcla de azúcar y canela. Dejarlos enfriar sobre una rejilla.