

Horno: 190° C Tiempo: 20'-25' cantidad: 6 muffins

Muffins Básicos Bakery-Style

Ingredientes:

1½ cups (195 gr.) de harina de trigo
½ cup (100 gr.) de azúcar blanco
1½ teaspoon de levadura química
¼ teaspoon de bicarbonato sódico
¼ teaspoon de sal

1 huevo mediano
¼ cup (56 gr.) de mantequilla, derretida y tibia
¾ cup (180 ml) de yogur natural
1 teaspoon de extracto natural de vainilla

Preparación:

- Precalentar el horno a 190° C y colocar la rejilla en el centro del horno. Engrasar y enharinar 6 cavidades del molde de muffins o cubrirlos con los moldes de papel.
- En un bol grande mezclar la harina, el azúcar, la levadura, el bicarbonato y la sal.
- En un bol mediano mezclar el huevo, la mantequilla derretida, el yogur y el extracto de vainilla. Reservar.
- Con la ayuda de una espátula añadir la mezcla del bol mediano (ingredientes húmedos) al bol grande (ingredientes secos) y mezclar sólo hasta que los ingredientes se hayan combinado y quede una masa espesa y con grumos. No mezclar en exceso. En este punto, si queréis podéis dejar la masa reposar 20 minutos (a mí me gusta hacerlo).
- Rellenar, con la ayuda de una cuchara de helado, las 6 cavidades del molde (quedarán llenos). Hornear durante 20-25 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del muffin, éste salga limpio.
- Sacar el molde del horno y dejarlo reposar 5 minutos antes de desmoldar los muffins y enfriarlos sobre una rejilla.

{Variaciones}

Chocolate Chip Muffins: Añadir 85 gr. de chips o chocolate troceado junto a la harina.

Coffee Muffins: Añadir 1 tbsp. de café espresso soluble junto a los ingredientes líquidos.

Walnut Date Muffins: Añadir 60 gr. de dátiles troceados y 25 gr. de nueces troceadas junto a la harina.

Almond Apricot Muffins: Añadir 85 gr. de albaricoques secos troceados junto a la harina. Sustituir 50 gr. de la harina por almendra molida y espolvorear almendras fileteadas antes de hornear.

Lemon Olive Oil Muffins: Frotar ½ tbsp. de ralladura de limón con el azúcar antes de mezclarlo con los ingredientes secos y sustituir la mantequilla derretida por aceite de oliva.