

MUFFINNS TM-31

Ingredientes para 12 unidades:

Masa

400 g de ' harina de repostería

250 g de azúcar.

100 g de mantequilla, a temperatura ambiente..

1 cucharadita rasa de canela.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de clavo molido.

1 cucharadita rasa de bicarbonato de soda

1 cucharadita rasa de levadura en polvo.

2 huevos

250 g de cerveza, Mahou Negra

Para los moldes

Mantequilla

Pan rayado.

Decoración

Azúcar glas (para espolvorear)

Preparación

- Precaliente el horno a 180°. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa y programe 40 segundos, velocidad 4.
- Unte con mantequilla 12 moldes de muffins y espolvoréelos con pan rallado. Vierta en ellos la masa y hornee 20-25 minutos aproximadamente.

Información General

Tiempo laborable:

Tiempo con Thermomix: 40 sec

Tiempo total: 30 min

Accesorios de Thermomix:

Kitchen Accessoires / Items: Moldes para muffins

Dificultad: baja

<http://www.todoothermomix.com> Mari-Carmen@todoothermomix.com

Teléfonos: 918454334 y/o 661583431