

Muffins naranja

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
200 gr	Azúcar
200 gr	Nata — batir poco
4	Huevos
300 gr	Harina repostería
3 cucharada/s	Levadura
2	Ralladura naranja
1	Naranjas — su zumo

ELABORACIÓN

En un bol mezclar el azúcar, la nata o crema, batir poco, agregar los huevos de a uno y la harina cernida con la levadura Royal, incorporar con batidor + ralladura de naranja y el zumo. Colocar en moldes de papel (pirotines) para muffins hasta la mitad. Llevar a horno precalentado, 180°, Bañar con un glaseado de chocolate, jugo de naranja, cacao y azúcar impalpable.