

Muffins naranja

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 moldecitos de papel (pirotines) para muffins hasta la mitad. Llevar a horno precalentado, 180°, Bañar con un glacé de chocolate, jugo de naranja, cacao y azúcar impalpable.