

Muffings dulces de aceite de pipas de calabaza



Postre
Tipo de receta



45 Minutos
Preparación
20 Minutos



Media
Dificultad



Ingredientes para 6 personas

240 gr de harina
2 cucharita de levadura en polvo
½ cucharadita de sal
90 gr de azúcar
60 ml de aceite de pipas de calabaza estirio
1 huevo
125 ml de leche
De 1 a 3 cucharadas de pipas de calabaza picadas

Preparación

Mezclar bien la harina, el azúcar, la sal y la levadura en polvo en un bol grande. Batir el huevo en un cuenco pequeño, añadirle la leche y el aceite y mezclarlo todo. Hacer un hoyo en la harina y echar los ingredientes líquidos. Mezclar todo con una espátula de silicona hasta que la masa esté tan espesa que no caiga con facilidad de la cuchara. Si quiere puede añadirle en este momento pipas de calabaza picadas. Poner la masa en el molde para muffings (rellenar solo 2/3 de los moldes), espolvorear con pipas de calabaza picadas y meterlo al horno unos 20 minutos a 180°C. Después dejarlo enfriar aprox. 4 minutos.

Sugerencia: en lugar de las pipas de calabaza se le pueden echar frutas del bosque. Para los cumpleaños infantiles son perfectos adornados con fideos de chocolate o de colores.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch