



MUFFINS DE MANZANA Y CARAMELO DE MANTEQUILLA SEMISALADA

INGREDIENTES PARA UNA DECENA DE MUFFINS :

- * 4 manzanas Granny Smith
- * 200g de harina
- * 50g de Maïzena
- * 80g de azúcar en polvo
- * 2 bolsitas de azúcar de vainilla
- * 90g de mantequilla
- * 2 huevos
- * 20cl de leche
- * Una bolsita de levadura química
- * Una pizca de sal

PREPARAR UN CARAMELO DE MANTEQUILLA SEMISALADA:

Extender bien y uniformemente 80g de azúcar en una cacerola y dejar a fuego lento. El caramelo se forma poco a poco. Cuando tiene un buen color marrón, echar 180g de nata líquida entera tibia. Cuidado con las salpicaduras! Mezclar sin parar a fuego lento hasta que no queden trozos de azúcar.

Después añadir 40g de mantequilla semisalada en trozos y mezclar hasta que esté fundido. Déjalo cerca que lo vamos a utilizar mas tarde :) no te lo comas todo!!

PREPARAR LOS MUFFINS:

Precalentar el horno al termostato 180°C.

Lavar y cortar las manzanas en pequeños dados. En una ensaladera, mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal.

Derretir la mantequilla y batirla con los huevos y añadir la leche.

Incorporar esta mezcla a la preparación anterior (de harina/azúcar) y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Para terminar, echar los trocitos de manzana.

Meter los moldes de papel en un molde de muffins rígido y verter un poco de masa en cada uno, unos 2/3.

Hornear 25mn a 180°C vigilando la cocción hasta que estén dorados. Dejar enfriar 5 minutos y verter con gracia un poco del caramelo. Dejar enfriarse.

Por el desayuno como por la merienda, este Muffin será un verdadero placer goloso!