

Muffins de calabaza con topping de migas

(adaptado de una receta en www.sallysbakingaddiction.com)

Ingredientes

Los muffins

220g de harina
1 cucharadita de bicarbonato
1 ½ cucharaditas de canela
¼ cucharadita de nuez moscada
¼ cucharadita de jengibre
½ cucharadita de sal

80g de azúcar moreno
80g de azúcar blanco
340g de puré de calabaza*
120ml de aceite vegetal
60ml de leche (de vaca o vegetal)
2 huevos grandes

o

opción vegana:

2 huevos de linaza – hechos con 2 cucharadas de semillas de lino molido en remojo con 45ml de agua durante 15 minutos.

El topping

100g de harina blanca
50g de azúcar blanca
50g de azúcar morena
1 cucharadita de canela
50g de mantequilla derretida

o

opción vegana

50g de aceite de coco desodorizado derretido

Utensilios

váscula
2 boles grandes
1 bol mediano
una cuchara
una cuchara de café
unas varillas
una espátula
una cuchara de madera
molde de muffins
cápsulas de muffins
una parrilla de enfriar

Como preparar el puré de calabaza

Cortar la calabaza por la mitad, quitar las pepitas, ponerla en una bandeja de horno con la piel hacia arriba y asar unos 45 minutos en el horno a 225°C. Una vez que esté blanda quitar la carne de la calabaza con una cuchara y hacerle puré con la batidora.

Pasos

1 Los muffins

- 1 Precalentar el horno a 200°C (180°C con ventilador).
- 2 Forrar el molde de muffins con las cápsulas.
- 3 Mezclar bien los ingredientes secos con la varilla en uno de los boles (harina, bicarbonato, canela, nuez moscada, jengibre).
- 4 Mezclar bien los demás ingredientes con las varillas en el otro bol (azúcar blanco, azúcar moreno, aceite, leche, huevos [o los “huevos” de lino], el puré de calabaza).
- 5 Añadir los ingredientes secos a los ingredientes líquidos y con la cuchara de madera mezclar lo imprescindible para incorporar la harina. Si mezclas demás saldrán duros los muffins.
- 6 Rellenar las cápsulas con la masa hasta casi arriba.

2 El topping de migas

- 1 Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla con las varillas.
- 2 Añadir la mantequilla derretida [o el aceite de coco derretido] con un tenedor hasta conseguir unas migas. Es importante no sobre-mezclar, no queremos una masa, tiene que quedar suelto.
- 3 Echar una cucharada de topping en cada muffin.

3 Hornear

- 1 Hornear 5 minutos a 200°C (180°C con ventilador).
- 2 Bajar la temperatura de horno a 175°C (165°C con ventilador) y hornear unos 16 minutos más.
- 3 Están hechos cuando al insertar un palillo sale limpio.
- 4 Enfriar unos 10 minutos en los moldes.
- 5 Sacar de los moldes y enfriar en una parilla.