

## *Buffet de mini muffins: la masa y sus variedades*

---



### *Herramientas*

---

- ⊙ Molde de mini cupcakes.
- ⊙ Cápsulas de mini cupcakes.
- ⊙ Batidora.
- ⊙ Tamiz.
- ⊙ Cuchara para repartir la masa.

La cuchara medidora que uso es como esta, la que indica 1 cucharada (1.378 inch): [cuchara medidora amazon](#)



### *Ingredientes*

---

Para 30 a 40 mini muffins aproximadamente:

- ⊙ 300 g de harina.
- ⊙ 2'5 cucharaditas de levadura química.
- ⊙ 1/2 cucharadita de sal.
- ⊙ 225 g de mantequilla fundida o aceite.
- ⊙ 225 g de azúcar blanco.
- ⊙ 3 huevos M.
- ⊙ 150 ml leche.



*Curso mesas dulces*  
con Alma Obregón

---

**Elaboración:**

Precalentamos el horno a 190°.

Mezclamos el aceite o mantequilla fundida con el azúcar blanco. Incorporamos los huevos. Añadimos la harina tamizada con la levadura química y la sal y finalmente la leche.

Dividimos la masa en tres y añadimos los sabores:

- ⦿ **Arándanos rojos deshidratados y chocolate blanco** - añade dos cucharadas de chips de chocolate blanco y una de arándanos rojos. Una vez hayas repartido la masa, coloca dos arándanos más encima de cada mini y húndelos sólo ligeramente.
- ⦿ **Oreo** - añade 4 oreos trituradas.
- ⦿ **Fresa** - añade 2 cucharaditas de fresa liofilizada en polvo o de aroma de fresa y (opcional) unos trocitos de fresa. (Puedes hacerlo también con frambuesas, mango, arándanos, moras...).
- ⦿ **Plátano y mantequilla de cacahuete** - añade medio plátano semi machacado y 2 buenas cucharadas de chips de mantequilla de cacahuete (o añade dos cucharaditas de mantequilla de cacahuete).
- ⦿ **Manzana y canela** - añade media manzana en dados y una cucharadita de canela.
- ⦿ **Limón y semillas de amapola** - añade la ralladura de un limón y una cucharada de semillas de amapola.
- ⦿ **Nutella** - añade un poquito de Nutella en cada cápsula y mezcla con un palillo para marmolearlo.

Horneamos a 190°C durante 15 minutos o hasta que estén bien doraditos y al clavar un palillo salga limpio. Dejamos enfriar sobre una rejilla para evitar que se humedezcan las cápsulas.

Conservar en un recipiente hermético o caja de cartón.

---