



Introducción a los muffins

Cuando hablamos de muffins nos referimos, claro está, a la versión americana, y no a su homónimo inglés (“english muffins”) que son unos pequeños panecillos que se tuestan en sartén y que sirven de base a los huevos benedict y muchas otras delicias.

Los muffins americanos, de bizcocho, se popularizaron en Estados Unidos en el s.XIX y eran originalmente pequeños bizcochos individuales tanto de variedades saladas como dulces.

La masa del bizcocho es húmeda y esponjosa (muy diferente de la de las magdalenas) e incorporan gran variedad de ingredientes, desde frutos secos a fruta fresca o deshidratada, chips de chocolate, vetas de cheesecake... Tanto se han identificado estos pasteles con la cultura americana que hay incluso muffins “oficiales” de varios estados: en Massachusetts los de maíz, en Nueva York los de manzana y en Minnesota los de arándanos.

En las últimas décadas curiosamente han ido creciendo de tamaño hasta popularizarse los muffins gigantes que conocemos hoy en día.

Si hay una cosa importante cuando horneamos muffins es llenar lo suficiente la cápsula para que crezcan bien hermosos.

Existen bandejas especiales para muffins “jumbo” o XXL, pero si las usas tienes que tener en cuenta que saldrán menos unidades por receta de las que yo indico, ya que yo utilizo un molde de tamaño estándar (un molde de cupcakes).

¿Cuáles son las cápsulas que uso yo?

Cápsulas de papel <https://amzn.to/46U29mb>

Cápsulas de cupcake <https://amzn.to/48hKxC9>

Cápsulas rígidas <https://amzn.to/41zc6op>



Curso de repostería
americana
con Alma Obregón

Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de Nutella



Ingredientes

- ⦿ 100ml de aceite suave
- ⦿ 150g de azúcar blanco
- ⦿ 2 huevos
- ⦿ 150g de Nutella /crema de chocolate y avellana
- ⦿ 275g de harina
- ⦿ 1 cucharadita de levadura química tipo Royal
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- ⦿ 180ml de leche
- ⦿ 150g de chips de chocolate variados
- ⦿ Más Nutella para rellenar y decorar



Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de Nutella

Elaboración:

Precalentamos el horno a 185° con calor arriba y abajo. Preparamos las cápsulas para muffins. En un bol, tamizamos juntos todos los ingredientes secos: harina, levadura, bicarbonato. Reservamos.

Con unas varillas batimos el aceite y la Nutella con el azúcar. A continuación, incorporamos los huevos, la leche, y finalmente, sin dejar de remover, la harina. Es importante que no nos queden grumos. Añadimos los chips y chunks de chocolate

Repartimos la masa en las cápsulas, llenándolas hasta al menos el borde del molde de metal. Horneamos unos 25 minutos.



Curso de repostería
americana

con Alma Obregón

Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de Mocha



Ingredientes

- ⦿ 115g de mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ 150g de chocolate negro finamente troceado
- ⦿ 325g de harina
- ⦿ 1 cucharadita de levadura química tipo Royal
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- ⦿ 1/2 cucharadita de sal
- ⦿ 1 cucharadita de pasta de vainilla
- ⦿ 125g de azúcar moreno
- ⦿ 2 huevos L
- ⦿ 100ml de leche
- ⦿ 1 cucharadita de zumo de limón
- ⦿ 80ml de agua hirviendo
- ⦿ 1 cucharada de café soluble
- ⦿ 3 cucharadas de chips de chocolate



Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de Mocha

Elaboración:

Precalentamos el horno a 185° con calor arriba y abajo. Preparamos las cápsulas para muffins.

Mezclamos la leche con el zumo y dejamos reposar 5-10 minutos.
Derretimos el chocolate negro junto con la mantequilla al baño maría.
Retiramos del fuego y dejamos templar.

En otro bol, tamizamos juntos todos los ingredientes secos: harina, sal, levadura, bicarbonato. Reservamos.

Mezclamos el agua hirviendo con el café. Lo añadimos a la leche.
Con unas varillas batimos la mezcla de chocolate y mantequilla con el azúcar. A continuación, incorporamos los huevos, la leche con café, la vainilla y, finalmente, con ayuda de una espátula, incorporamos la harina.
Añadimos los chips de chocolate.

Repartimos la masa en las cápsulas, llenándolas hasta al menos 3/4 de su capacidad.

Horneamos unos 25 minutos.
Dejamos templar en el molde y después nos los comemos.



Curso de repostería
americana
con Alma Obregón

Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de yogur y frambuesas



Ingredientes

- 200g harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de levadura química
- 100ml de aceite
- 150g de azúcar
- 2 huevos 1
- 60g yogur griego
- 80g de frambuesas
- Para decorar: Almendras laminadas



Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de yogur y frambuesas

Elaboración:

Precalentamos el horno a 185° con calor arriba y abajo. Preparamos las cápsulas para muffins.

Tamizamos la harina con la levadura y el bicarbonato. Reservamos.

Mezclamos el aceite con los dos tipos de azúcar usando unas varillas manuales. Incorporamos los huevos y mezclamos ligeramente hasta obtener una masa uniforme.

Cambiamos las varillas por una lengua de silicona y añadimos e incorporamos la harina alternando con el yogur hasta que la mezcla sea homogénea.

Finalmente incorporamos las frambuesas con movimientos envolventes. Vertemos la masa en el molde.

Espolvoreamos las almendras laminadas y un poquito de azúcar.

Horneamos 20 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.



Curso de repostería
americana
con Alma Obregón

Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de chocolate blanco con oreo



Ingredientes

- 100 g de chocolate blanco
- 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 325 g de harina
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 125 g de azúcar
- 2 Huevos camperos
- 180 ml de leche
- 8 oreo semi trituradas



Introducción a los muffins, recetas adicionales

Muffins de chocolate blanco con oreo

Elaboración:

Precalentamos el horno a 185° con calor arriba y abajo.

Preparamos las cápsulas para muffins. Fundimos el chocolate con la mantequilla. Incorporamos el azúcar y los huevos. Añadimos la harina tamizada con la levadura y el bicarbonato alternando con la leche. Incorporamos las galletas oreo.

Repartimos entre las cápsulas y horneamos 20 a 25 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.

Salen 10 muffins grandes o 14 pequeños.
