



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	399 Kcal
Proteínas:	9.4 g
Grasa Total:	16.5 g
Colesterol:	93.0 mg
H. de Carbono:	54.0 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	161 mg

MUFFINS DE NARANJAS CON NUECES Y JENGIBRE

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- ½ Pan de mantequilla (125 g) a temperatura ambiente
- 4 Huevos
- 2 Tazas de harina
- ½ Taza de leche SVELTY®
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharadita de ralladura de naranja
- ½ Cucharadita de ralladura de jengibre fresco
- 1 Taza de naranjas confitadas cortadas en pequeños cuadritos
- 1 ½ Taza de nueces partidas

Glasé

- 1 Clara de huevo a temperatura ambiente
- 1 ½ Taza de azúcar flor

Preparación

1.- En un bowl bate la leche condensada NESTLÉ® con la mantequilla hasta conseguir una crema homogénea, agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente hasta integrar bien. Luego incorpora la harina junto con la leche SVELTY® y con el polvo de hornear IMPERIAL®, por último agrega ambas ralladuras, bate nuevamente hasta conseguir un batido unificado de textura cremosa.

2.- Agrega las naranjas confitadas y las nueces partidas, remueve y distribuye bien. Vierte la preparación sobre moldes individuales previamente enmantequillados y enharinados hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad, llévalos a horno de 180°C durante 30 a 35 minutos hasta cocer completamente. Una vez listos, retíralos del horno y enfríalos.

3.- Mientras para el glasé, bate la clara de huevo hasta espumarla completamente; luego con la ayuda de una cuchara agrega la azúcar flor poco a poco revolviendo

constantemente, debes conseguir una preparación firme que al levantar la cuchara quede una punta colgando sin que se desprenda. Cubre los muffins con el glasé de manera decorativa y finaliza insertando nueces partidas y naranjas confitadas.

Sugerencia

Para lograr las líneas con el glasé, llena una manga pastelera o una bolsa pequeña y firme con un pequeño orificio en su punta. Recuerda que debes cubrir el glasé con un papel film al ras para que este no se seque

