



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 sin polvos de hornear
- 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

Recuerda que la porción sugerida es un muffin por persona.

Esta receta rinde 12 porciones.

