



Dificultad:
Alta



Porciones:
18



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	291 Kcal
Proteínas:	5.3 g
Grasa Total:	10.3 g
Colesterol:	61.0 mg
H. de Carbono:	44.0 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	92 mg

MUFFINS DE ZANAHORIAS CON FROSTING CREMOSO DE NARANJA

Ingredientes

MUFFINS

- 1 Pan chico de mantequilla (125 g) a temperatura ambiente
- 2 Tazas de azúcar granulada
- 4 Huevos
- 1 Taza de leche entera líquida
- 4 Tazas de harina
- 2 Cucharadas de polvos de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharadita colmada de ralladura de naranja
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 1 Taza de zanahoria rallada fina
- ½ Taza de pasas partidas en mitades
- ½ Taza de almendras picadas

FROSTING

- 1 Queso crema light
- 3 Cucharadas colmadas de azúcar flor
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® 157 g
- 1 Cucharadita de ralladura de naranja fina

Preparación

1.-En un bowl bate la mantequilla con la azúcar granulada hasta conseguir una pomada, luego agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir hasta homogenizar. Vierte la leche y agrega de inmediato la harina junto con el polvos de hornear IMPERIAL®. Agrega la ralladura de naranja con la esencia de vainilla y bate enérgicamente hasta conseguir un batido ligero y bien homogéneo. Agrega la zanahoria con las pasas y las almendras de una vez, remueve para distribuir bien los últimos ingredientes.

2.-Separa la preparación en moldes individuales

previamente enmantecados y enharinados hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad como máximo. Llévalos a horno pre-calentado a 180°C y hornéalos durante 35 minutos aproximados hasta cocerlos completamente y que la superficie esté dorada. Una vez listos, retíralos del horno y desmóldalos en tibio para enfriar. Reserva.

3.-Mientras prepara el frosting batiendo el queso crema enérgicamente hasta conseguir una pomada blanda, agrega la azúcar flor con la crema NESTLÉ® y la ralladura de naranja, vuelve a batir hasta homogenizar y lleva la preparación a refrigeración durante 20 minutos para que tome mayor textura (mientras se enfrían los muffins). Una vez lista cubre cada uno de ellos con el frosting de manera decorativa, puede dar toques de ralladura de naranja y frutos secos para mejorar la presentación.

