



## MINI MUFFINS DE BERRIES CON HELADO

### Ingredientes

- 3 Cucharadas de margarina (a temperatura ambiente)
- $\frac{3}{4}$  Taza de azúcar flor
- 2 Huevos
- 1  $\frac{1}{2}$  Taza de harina
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharadita de maicena
- $\frac{3}{4}$  Taza de frambuesas congeladas
- $\frac{3}{4}$  Taza de arándanos congelados
- 1 Litro de helado cassata sabor mora crema SAVORY®
- $\frac{3}{4}$  Taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$  Taza de agua
- 1  $\frac{1}{2}$  Taza de berries surtidos (frutillas, frambuesas, moras, arándanos)



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
45 minutos

### Información Nutricional

Energía:	35 Kcal
Proteínas:	4.3 g
Grasa Total:	10.5 g
Colesterol:	48,5 mg
H. de Carbono:	60.9 g
Fibra Dietética:	2,1 g
Sodio:	249 mg

### Preparación

1.- Para los mini muffins junta en un bowl la margarina con la azúcar flor y bate hasta homogenizar, agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente. Agrega de una vez la harina, polvo de hornear IMPERIAL® y la maicena, bate nuevamente hasta conseguir una mezcla semi-espesa de textura ligera. Agrega las frambuesas con los arándanos y remueve cuidadosamente hasta distribuirlos bien en toda la mezcla.

2.- Separa el batido en moldes individuales previamente enmantecados y enharinados hasta la mitad de su capacidad. Lléalos a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornéalos durante 20 a 25 minutos hasta cocerlos completamente. Una vez listos, retíralos del horno y espera a que se entibies para desmoldarlos y dejarlos enfriar.

3.- Mientras prepara las porciones de helado cassata sabor mora crema SAVORY® en forma de bolas según el consejo que te entregamos en la primera página y déjalas

en congelación. Por otro lado también prepara la salsa de berries, para esto; junta la  $\frac{3}{4}$  taza de azúcar con la  $\frac{1}{2}$  taza de agua en una olla pequeña y llévala a fuego directo hasta formar un almíbar levemente espeso. Cuando logres la textura agrega de inmediato los berries y remueve para se junte con el almíbar, hiere durante 3 a 5 minutos y retira del fuego para enfriar.

4.- Una vez todo listo, acomoda el mini muffin idealmente partido y acomoda a uno de sus costados una porción de helado, decora con la salsa de berries fría y sirve de inmediato.

