



MUFFINS Y BROWNIE

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

MUFFINS

INGREDIENTES:

- 250 gr de Mantequilla
- 425 gr de Azúcar
- 5 Huevos
- 130 cc de Jugo de Naranjas
- 230 gr de Yogurth natural
- 625 gr de Harina
- 50 gr de Polvo de hornear
- Frutas a gusto (arándanos / frambuesa)
- Esencia de vainilla a gusto
- Cardamomo a gusto

ASÍ SE HACE:

Pomar mantequilla junto al azúcar, agregar huevos uno a uno. incorporar yogurth, jugo de naranjas, ingredientes secos y mezclar de manera envolvente.

Manguear intercalando con fruta y hornear a 180° por aproximadamente 25 minutos.

BROWNIE

INGREDIENTES:

- 170 gr de Azúcar granulada
- 3 Huevos
- Zeste de Naranja a gusto
- Esencia de Vainilla a gusto
- 180 gr de Chocolate semi amargo
- 180 gr de Mantequilla s/sal
- 140 gr de Harina
- 1 pizca de sal
- 100 gr de Nueces

Ganache:

- 150 gr de crema
- 300 gr de chocolate amargo

ASÍ SE HACE:

Batir los huevos junto a las esencias y el azúcar hasta punto letra.

Por otro lado, fundir mantequilla y chocolate y agregar a la mezcla anterior.

Incorporar harina, nueces y hornear a 180° x aproximadamente 20 minutos.

Para el ganache:

Hervir la crema en una olla. incorporar chocolate y apartar del fuego.

Con la ayuda de un batidor, emulsionar, y enfriar.