

Minimuffins de trigo sarraceno y miel



INGREDIENTES:

- 180 gr de trigo sarraceno celipan
- 100 gr de mantequilla textura pomada
- 250 gr de miel
- 50 gr de nata
- 2 huevos
- 1 pellizco de sal
- 2 sobres de litines 11 g o una cucharadita de levadura química.
- Decoración fideos de chocolate o almendra troceada.

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180°C
2. Prepare un molde de 24 minimuffins con cápsulas de papel y reserve.
3. Ponga en el vaso, la mantequilla, la miel, la nata, los huevos, la sal y mezcle **30 seg/vel 3**. Añada la harina y los sobres de litines y mezcle 10 seg vel 5. Vierta la mezcla en una manga pastelera y rellene los huecos del molde hasta 2/3 partes. Deje reposar en el frigorífico durante 30 min (solo en el caso de usar levadura química)
4. Espolvoree la superficie de los minimuffins con almendra o fideos de chocolate y hornee durante **14-15 min a 180°**. Retire del horno y deje enfriar durante 15 min. Sirva o reserve en un recipiente hermético.

Tiempo preparación: 25 min

Raciones: 12



thermomix