

MUFFINS DE PASTEL DE CALABAZA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 22 minutos

Salen 15 muffins

Ingredientes

Para hacer los muffins:

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de especias para pastel de calabaza *
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar granulada
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar morena clara u oscura, compacta,
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de puré de calabaza enlatado (no relleno de pie de calabaza), 340 gr
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- $\frac{1}{4}$ taza de leche, a temperatura ambiente

Para hacer el topping:

- $\frac{1}{2}$ taza de harina para todo uso.
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de azúcar morena clara u oscura, compacta
- 1 cucharadita de especias para pastel de calabaza *
- 4 cucharadas de mantequilla amarilla sin sal, derretida (86 g)

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 425 °F (218 °C). Rocía un molde para muffins de 12 unidades con spray antiadherente o cubre con forros para cupcakes. De esta receta salen 15 muffins, así que prepara un segundo molde para muffins de la misma manera. Dejar de lado.

Para hacer los muffins:

1. En un recipiente grande, mezcla la harina, el bicarbonato de sodio, la canela, las especias para pastel de calabaza y la sal hasta que se combinen bien. Dejar de lado.



2. En otro recipiente mediano, mezcla el aceite, azúcar granulada, azúcar morena, el puré de calabaza, los huevos y la leche hasta que se combinen.
3. Vierte los ingredientes húmedos en los ingredientes secos, luego mezcla todo, suavemente hasta que se combinen bien y no queden bolsas de harina, tomate tu tiempo para hacerlo bien.
4. Vierte la masa en moldes, llenándolos casi por completo. Dejar aparte

Hacer el topping de los muffins:

1. En un recipiente, mezcla la harina, el azúcar granulada, el azúcar morena y las especias para pastel de calabaza hasta que se combinen.
2. Con un tenedor, mezcla ligeramente la mantequilla derretida hasta que se formen grumos. No mezcles demasiado. Coloca las migas de manera uniforme sobre la muffins y presiona suavemente hacia abajo para que queden bien pegadas.
3. Hornea por 5 minutos a 425 F (218 C) y luego, manteniendo los muffins en el horno, reduce la temperatura del horno a 350 F (177 C). Hornea por 16-17 minutos adicionales o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. El tiempo total que estos muffins tardan en el horno es de aproximadamente 21 a 22 minutos, más o menos.
4. Deja que los muffins se enfríen durante 10 minutos en el molde para muffins, después colocarlos en una rejilla para que terminen de enfriar y luego estarán listos para disfrutarlos.

Notas:

*Azúcar compactada, quiere decir que la tienes que presionar bien en la taza de medir para que quede compacta.

*Si no puedes encontrar las especias para pastel de calabaza, no te preocupes que tu las puedes hacer: $\frac{1}{4}$ de cucharadita de nuez moscada molida, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de jengibre molido, $\frac{1}{4}$ cucharadita de clavo molido y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta gorda molida, listo allí tienes tus especias listas, guardalas en un frasco que quede bien cerrado y te duraran meses.