

MUFFINS DE QUESO COTTAGE Y CANELA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 12 muffins

Ingredientes:

Para hacer los muffins:

- 1/4 taza de aceite de coco derretido, u otro aceite o mantequilla
- 1/2 taza de azúcar de coco, o la que tu prefieras
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de cottage de leche entera
- 1/4 taza de leche de tu preferencia
- 2 huevos
- 1 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de canela molida

Para hacer la cobertura

- 1/4 taza de azúcar de coco o azúcar morena
- 2 cucharadas de mantequilla, ablandada
- 2 cucharada de harina de trigo
- 2 cucharaditas de canela molida

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 375 F (190 C) y preparar una bandeja para muffins, colocando los moldes para muffins o engrasar bien con un poco de aceite para evitar que se peguen.
2. En un recipiente grande agregar el aceite de coco, el azúcar, la vainilla, la leche y los huevos, batir bien con un mezclador manual hasta que todo esté bien integrado, añadir el queso cottage y mezclar nuevamente.
3. Agregar los ingredientes secos, la harina, el bicarbonato, la sal y la canela, y usando una espátula mezclar hasta que estén incorporados. *mezclar con ya*



que mezclar demasiado puede dar lugar a muffins densos y duros, ya que se corre el riesgo de que el gluten de la harina se desarrolle demasiado.

4. Con una cuchara para servir helados o con una cuchara sopera, distribuir toda la masa en los moldes para muffins. Dejar aparte.
5. En un recipiente pequeño agregar los ingredientes de la cobertura: azúcar, mantequilla, harina y canela, usando un tenedor mezclar todo bien, y distribuir de manera uniforme sobre los muffins.
6. Hornear durante 23 a 25 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Dejarlos enfriar por completo antes de retirarlos de los moldes para evitar que se peguen. Servir los calentitos, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*El azúcar de coco la puedes sustituir por azúcar de caña o granulada. El aceite de coco puedes usar el aceite que prefieras o mantequilla amarilla.

*Los muffins que sobren, guardarlos en un recipiente hermético para que queden bien cerrados, a temperatura ambiente por 3 días y en el refrigerador por 5 o 7 días. Cuando los vayas a comer nuevamente calentarlos en el horno y listo.

*Dejar enfriar completamente: Asegúrate de dejar que los muffins se enfríen completamente antes de sacarlos de los moldes.