



Muffins de limón con glaseado de limón

Cupcakes, De verano, Frutales

Ingredientes

Para los muffins

- 180 gramos de azúcar
- Ralladura de 2 limas o limones (preferiblemente del verde)
- 70 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 3 huevos
- 170 gramos de harina de trigo para todo uso
- 60 gramos de nata espesa o crema de leche para cocinar
- 40 gramos de zumo de lima o limón (aproximadamente 1 limón grande)
- 7 gramos (1 ½ cucharaditas) de bicarbonato sódico

Para el glaseado

- 2 cucharadas de zumo de lima o limón
- 100 gramos de azúcar glass o pulverizada

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Preparar una bandeja de muffins con sus cápsulas. Apartar.
- Unir el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla en un bowl apto para batidora. Batir a velocidad media-alta hasta tener una crema de color claro. Agregar los huevos, uno a uno, y batir por 2-3 min, hasta tener una mezcla más aireada y homogénea.
- Agregar la harina y batir a velocidad baja, justo hasta que se incorpore.
- Añadir la nata o crema de leche, el zumo de lima o limón y el bicarbonato. Batir a velocidad baja hasta tener una masa homogénea.
- Colocar la masa en las cápsulas previamente preparadas y llevar al horno precalentado por 20-24 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco.
- Al sacar del horno, dejar enfriar por completo antes de colocar el glaseado.
- Para preparar el glaseado, unir el zumo y el azúcar en un bowl pequeño y remover con una espátula de goma hasta tener una pasta de la contextura deseada. Se puede agregar más azúcar si se quiere un glaseado más espeso, o más zumo si se quiere más líquido.

- Decorar los muffins de la forma deseada con el glaseado y servir. Mantener en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/14936>