



## Muffins de coco y dulce de leche (arequipe / cajeta)

Caramelo, Cupcakes, Dulce de leche

### Ingredientes

#### Para el topping

- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 taza de coco rallado

#### Para los muffins

- 3 tazas de harina todo uso
- 2 tazas de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 230 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 taza de leche líquida unida a 1 cucharada de vinagre blanco (dejar reposar al menos 5 minutos antes de usar en la preparación)
- 2 huevos enteros, a temperatura ambiente
- 4 amarillas de huevo, a temperatura ambiente
- 57 gramos (1/2 taza) de coco rallado
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

#### Para el relleno

- 370 gramos de dulce de leche

### Preparación

- Precalentar el horno a 180°C. Colocar los 18 capacillos en una bandeja para cupcakes y apartar.
- Comenzar por preparar el topping de coco para dejarlo listo para usar cuando sea necesario. Para esto se debe mezclar la mantequilla derretida, el azúcar y el coco y unir con una cuchara hasta que se haya incorporado todo. Apartar.
- Ahora, proceder a preparar los muffins. Para esto, mezclar en un bowl la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Añadir la mantequilla, la mezcla reposada de leche con vinagre, el huevo, las amarillas de huevo y la vainilla. Batir a velocidad media hasta que la mezcla esté homogénea y se

vea satinada, aproximadamente 30 segundos. Incorporar bien toda la mezcla con una espátula de goma y terminar de mezclar a mano hasta que no se vean grumos de harina.

- Agregar el coco y remover hasta incorporar uniformemente.
- Dividir la mezcla en los capacillos. Para este paso yo utilizo una cuchara para servir helados, para así asegurarme que la distribución es equitativa y todos los muffins queden del mismo tamaño. Para que queden altos como muffins deben llenarse los capacillos casi hasta arriba (yo dejo sólo como medio centímetro vacío).
- Después de haber vertido la mezcla en los capacillos, distribuir el topping de coco por encima de cada muffin, puede usarse una cuchara o las manos para hacer esto. Tener cuidado de no hundir demasiado el coco en la masa.
- Hornear de 20 a 26 minutos, hasta que la superficie de los muffins se haya dorado ligeramente y al insertar un palillo de madera este salga limpio. Retirar del horno y deja enfriar completamente.
- Después de que se hayan enfriado usar una manga pastelera con una boquilla de relleno para rellenar uno a uno los muffins. Si no se tiene una boquilla de relleno, se puede abrir un huequito pequeño en la superficie de cada muffin con la ayuda de un cuchillo y luego rellenar con cualquier boquilla de repostería o con una cuchara. Repetir el proceso con cada muffin y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/838>