

Muffins de Mirtilos com Crocante de Limão

INGREDIENTES PARA 13 A 14 MUFFINS

250g de mirtilos frescos
Raspa de 1 limão
80g de manteiga com sal à temperatura ambiente
200g de farinha de trigo com fermento
150g de açúcar mascavado
3 ovos
1 colher de café rasa de bicarbonato de sódio
100 ml de leite
7,5g de açúcar baunilhado
Formas para queques
Forminhas de papel frisado para queques

PARA A COBERTURA:

40g de manteiga com sal
50g de açúcar mascavado
80g de farinha de trigo sem fermento



Tempo de preparação: 35 minutos

Custo: 9.00 € | Custo por muffin: 0.69 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/muffins-mirtilos-crocante-limao-42429/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque os 80g de manteiga e os 150g de açúcar mascavado. Bata até que tudo fique bem misturado. Enquanto bate, adicione os ovos partidos um a um. Bata até que fique um creme. Enquanto bate, adicione ao creme o açúcar baunilhado, alternadamente e aos poucos, a farinha de trigo com fermento e o leite. Por fim, junte o bicarbonato de sódio e bata mais um pouco.
2. Com uma colher, misture à massa metade da raspa de limão e os mirtilos.
3. Numa outra tigela, coloque a restante raspa de limão, os 40g de manteiga, os 50g de açúcar mascavado e a farinha de trigo sem fermento. Bata com as varas de amassar até que fique uma massa granulada.
4. Coloque as forminhas de papel frisado dentro das forminhas de ir ao forno. Divida pelas formas a massa dos mirtilos sem encher demasiado. Por fim, polvilhe com a massa granulada.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 20 minutos. Quando os muffins estiverem cozidos, retire-os e sirva. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!