

# RecetaKA

## MUFFINS DE MANZANA CON UN TOQUE DE CANELA

**Ingredientes para 15 unidades:** 2 manzanas Golden / 225 g de harina de trigo / 1 sobre de levadura / 60 ml de leche entera / 3 huevos / 150 g de mantequilla / 1 cda de esencia de vainilla / La ralladura de 1 limón / 100 g de azúcar / 15 moldes de papel / 1/4 de cda de canela molida / sal

**Ingredientes para el crumble de chocolate:** 100 g harina / 100 g de azúcar / 30 g cacao / 70 g almendras molidas / 125 g de mantequilla ablandada



### Elaboración:

1. Batir en un cuenco los huevos y el azúcar hasta que blanqueen. Pelar y cortar la manzana en trocitos.
2. Poner la mantequilla, la leche y la manzana en un cuenco y calentarla en el microondas durante 2 minutos.
3. Añadirlo a la mezcla de los huevos y el azúcar y volver a batir. Precalentar el horno a 185°
4. Agregar la vainilla, la ralladura de limón, la sal y un poco de canela. Batir hasta que la mezcla quede cremosa.
5. Tamizar la harina y la levadura en polvo sobre la mezcla e integrar con movimientos envolventes
6. Hornear aproximadamente 18 minutos a 185°

**Preparar el crumble de chocolate:** Mezclar en un bol la harina, el azúcar, el cacao y la almendra en polvo, junto con la mantequilla en pomada. Añadir con un poco de extracto de vainilla por encima de la mezcla y trabajar la mezcla hasta conseguir una masa. Extender la masa con las manos como si fueran migas, sobre una placa de horno forrada con papel de horno. Hornear a 180°C durante 15 minutos

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos*