

Receta KA

MUFFINS DE CALABAZA Y CHOCOLATE

Ingredientes para 8 personas: 250 gr. de harina / 2 huevos / 200 gr. de azúcar / 115 gr. de mantequilla / 210 gr. de puré de calabaza / 60 ml. de leche / 2 cucharaditas de levadura química / 1/4 de cucharadita de sal / 1/2 cucharadita de canela molida / 1/4 de cucharadita de jengibre molido / 1 cucharadita de esencia de vainilla / 60 gr. de pepitas de chocolate



Elaboración

1. Elaboración del puré de calabaza: Precalentar el horno a 180° C. Colocar la calabaza lavada y sin las pepitas en una fuente de horno boca abajo (con la piel hacia arriba). Cubrir la fuente con papel de aluminio y dejar que se cocine durante una hora aproximadamente (pinchar con un cuchillo para comprobar si está tierna). Sacar del horno y dejar templar en la misma fuente. Retirar la piel y triturar con ayuda de una batidora. Pasarla poco a poco por un colador hasta que pierda todo el agua. Precalentar el horno a 185° C.
2. Derretir la mantequilla en el microondas y dejar que se temple un poco.
3. Batir los huevos junto con el azúcar hasta blanquear. Añadir la mantequilla derretida, la leche, el extracto de vainilla y el puré de calabaza. Continuar batiendo hasta obtener una crema lisa y sin grumos.
4. Añadir tamizada juntos la harina, la sal, la canela, el jengibre y la levadura química. Añadir las pepitas de chocolate y remover hasta que se mezclen bien.
5. Rellenar los moldes para muffins a 2/3 de su capacidad. Hornear durante 15 minutos aproximadamente, ó hasta que al pinchar en el centro de uno de ellos con un palito o brocheta, éste salga completamente limpio.
6. Sacar los muffins del horno y dejar que se enfríen completamente sobre una rejilla.

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 los niños