

Muffins de té

INGREDIENTES

| | |
|-----------------------------|---------|
| <i>Manteca fundida</i> | 140 G. |
| <i>Azúcar</i> | 300 G. |
| <i>Miel</i> | 2 Cdas. |
| <i>Claras de huevo</i> | 4 |
| <i>Leche</i> | 300 G. |
| <i>Polvo para hornear</i> | 5 G. |
| <i>Harina</i> | 300 G. |
| <i>Cardamomo (opcional)</i> | 5 G. |
| <i>Saquitos de té</i> | 8 |

Opcional

| | |
|---------------------------------|-------|
| <i>Buttercream de chocolate</i> | 200 G |
|---------------------------------|-------|



PREPARACIÓN

Calentar la leche e infusionar los saquitos de té en la misma. Mezclar la manteca fundida con el azúcar, la vainilla, la miel, las claras y la leche. Todo tibio, si la manteca o la leche están muy calientes, esperar a que bajen de temperatura. Si quieren agregar especias deben agregarse con la manteca. Mezclar todo y luego agregar los secos. La masa es bastante líquida. Hay que utilizar pirotines y cocinarlos a horno precalentado medio unos 25 min. aproximadamente.

El copete de chocolate es Buttercream de chocolate marca [@pastelar.ok](https://www.pastelar.ok.com) y tiene nueces pecán picadas para decorar.

Es exquisita la masa, la decoración es opcional ya que el pastelito solo es muy rico.

Si te gustó la receta compartila y ayúdanos a crecer.