KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Muffins de chocolate y kumquat

El sabor de la crema de kumquat combina perfectamente con el chocolate negro.

Tiempo de preparación: 8 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 10 muffins.

Ingredientes

150 ml Aceite de oliva virgen extra D.O.
200 g Chocolate negro
4 ud. Huevos
100 g Azúcar glas
70 g Harina de espelta blanca
3 cda Azúcar
Para la crema:
400 g Kumquats o naranjas
50 g Azúcar
300 ml Zumo de naranja recién exprimido
2 cdta Harina de maíz o maicena

Preparación

Unte cuidadosamente 10 moldes para magdalenas con aceite de oliva y espolvoréelos finamente con azúcar.

Trocear el chocolate, fundirlo en un cuenco al baño maría y dejarlo enfriar un poco.

Verter el aceite de oliva en un bol, añadir los huevos uno a uno y removerlos durante 30 segundos. A continuación, añadir el azúcar glas, la harina y, por último, el chocolate.

Verter la masa en los moldes y hornear a 160º C durante unos 12-15 minutos. El exterior de los muffins debe tener una corteza fina para que se puedan dar la vuelta, pero el núcleo

permanece líquido.

A continuación, limpiar los kumquats, quitar las semillas y cortarlos en rodajas.

Caramelizar el azúcar en un cazo hasta que esté ligeramente dorado. Desglasar con zumo de naranja, añadir la fruta y cocer durante 2-3 minutos.

Mezclar harina de maíz con 2-3 cucharadas de agua fría y espesar la compota con ella.

Sacar los muffins inmediatamente y servir con la compota de fruta.