KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Muffins de naranja

· Nivel de dificultad: medio ·

Ingredientes

450 g Azúcar
120 g Mantequilla blanda
250 g Queso fresco
4 ud. Huevos
2 cdta Ralladura de una naranja natural
4 cdta Zumo de naranja
360 g Harina
1 sobre Levadura
1 pizca Sal
250 g Nata agria
Bandeja para magdalenas y vasos de papel
Crema:
120 g Mantequilla
80 g Queso fresco
1 cda Piel de naranja rallada
400 g Azúcar glas
4 cda Zumo de naranja

Preparación

Precalentar el horno a 180ºC.

En un bol, mezclar la mantequilla y el queso crema con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla cremosa, y luego batir con el azúcar hasta que esté esponjoso. A continuación, incorporar los huevos uno a uno a la mezcla de azúcar e ir batiendo para obtener una masa homogénea.

Rallar la piel de la naranja y exprimir el zumo. Añadir ambos a la masa, así como la crema agria.

En otro bol, mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal y, por último, incorporar a la mezcla de la masa.

Colocar papel para hornear en una bandeja de magdalenas y llenar con la masa. Hornear las magdalenas durante unos 20-25 minutos hasta que las magdalenas están listas (para comprobarlo se puede pinchar un palillo y ver si sale seco, en este caso la masa está perfecta).

Sacar del molde del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Para la crema, derretir suavemente la mantequilla en un cazo pequeño y ponerla en un bol mediano. Con una batidora eléctrica, bata el queso crema y la mantequilla junto con la ralladura de naranja y el zumo hasta que esté suave.

Añadir gradualmente el azúcar glas en la mantequilla cremosa. El glaseado debe tener la consistencia de mantequilla blanda.

Disponer el glaseado sobre a las magdalenas y decorarlas si se desea al gusto (la crema necesita unas 4-6 horas para formar una corteza de crema de azúcar firme).