Sobremesas

MUFFINS DE MIRTILOS À MCDONALD'S

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
8-12 Doses

INGREDIENTES

- 350 G FARINHA T55
- 125 G MANTEIGA COM SAL
- 180 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 150 G IOGURTE GREGO NATURAL
- 100 ML LEITE
- 2 OVOS
- 200 G MIRTILOS CONGELADOS OU FRESCOS (SE CONGELADOS, APENAS RETIRAR DO CONGELADOR QUANDO FOR USAR)
- 11 G FERMENTO ROYAL
- 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRACTO OU ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180ºC, com ventilação.
2. Coloque na taça a lâmina para amassar/triturar. Adicione a manteiga, e derreta na Vel.2, a 50°C, durante 5 min.
3. Entretanto, misture numa tigela os ingredientes secos, de modo a obter uma mistura homogénea: a farinha, o fermento, o açúcar e o sal.
4. Amorne o leite no micro-ondas e bata ligeiramente os ovos.
5. Quando a manteiga já estiver derretida, adicione na taça da Companion os ingredientes líquidos: o leite morno, o iogurte grego, o extracto de baunilha e os ovos ligeiramente batidos. Misture na Vel. 6 durante 30 seg.
6. Em seguida, adicione a mistura de ingredientes secos e amasse na Vel.2 durante 3 min. A massa ainda deverá ficar com grumos.
7. Se restar alguma farinha à superfície, raspe os bordos da taça com a espátula, e misture mais 30 seg na Vel.2.
8. Retire a lâmina para amassar/triturar e, com a espátula, raspe bem toda a massa que ficou agarrada à lâmina.
9. Retire os mirtilos do congelador, caso sejam congelados, e adicione-os à massa, envolvendo bem, mas cuidadosamente, com a espátula. É normal a massa ficar com uma cor azulada.
10. Forre as formas para muffins com forminhas de papel. Para muffins gigantes (mais parecidos com os da McDonald's), convém usar formas de papel túlipa.
11. Com a ajuda de duas colheres, encha as forminhas (até 2/3 da altura das formas se forem das gigantes, ou a 3/4 se forem das normais). Rende 8 muffins gigantes ou até 12 normais.

12. Leve ao forno, a 180°C durante 25-35 min.

13. Depois de cozidos, deixe arrefecer sobre uma rede, dentro das forminhas de papel.

15. Traduzida de: https://lesdelicesdekarinette.fr/2021/11/20/muffins-aux-myrtilles/