

preparar con anticipación y llevar a una barbacoa o picnic.

Pequeños pasteles de abeja con frambuesas

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **25 min**

Sirve **12**

150g de mantequilla sin sal , ablandada

50ml de leche entera

120g de azúcar moreno

2 huevos

30g de miel

180g de harina para todo uso con levadura

Una pizca de sal

120g de frambuesas

40g de almendras fileteadas

Azúcar glas para espolvorear

Precaliente el horno a 185C (165C ventilador)/360F/gas 4½, y engrase un molde para muffins de 12 agujeros, o línalo con cápsulas de papel.

En un tazón, bata la mantequilla ablandada, la leche y el azúcar hasta que estén pálidos y esponjosos. En un segundo tazón, bata ligeramente los huevos, luego agréguelos poco a poco a la mezcla de mantequilla y azúcar, batiendo bien después de cada adición. Agregue la miel, revuelva hasta que esté bien combinada, luego tamice la harina y la sal. No sobre mezcle. Incorpore suavemente las frambuesas a la masa, teniendo cuidado de no aplastarlas demasiado.

Reparta uniformemente la masa entre los agujeros del molde para muffins, llenando cada uno aproximadamente hasta las dos terceras partes, luego cubra cada pastel con una generosa cantidad de almendras fileteadas.

Hornee durante 20-25 minutos, o hasta que los pasteles estén dorados y reboten cuando se presionen ligeramente. Retire los pasteles del horno, déjelos enfriar en el molde durante unos minutos, luego retírelos y transfiera a una rejilla para que se enfríen por completo. Una vez enfriados, espolvoree los pasteles con azúcar glas y sirva.

Author: ouellettenet.com

Subject: concurso da lotomania

Keywords: concurso da lotomania

Update: 2025/1/10 14:39:56