Muffins de la Cosecha

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure

Preparación

1. Precaliente el horno de convección a 300°F; en horno convencional a 350°F.
2. Hornee o cocine el camote a vapor de 5 a 8 minutos hasta que esté suave y la temperatura interna sea de 145°F. Bata los camotes hasta que estén suaves.
3. Pele, sáqueles el centro y corte la(s) manzana(s).
4. Combine la harina integral, la harina para todo uso, avena arrollada, polvo de hornear, sal, canela y nuez moscada. Mézclelo bien.
5. En un tazón separado, combine el camote, azúcar, suero de leche, huevos y aceite vegetal. Agregue lentamente estos ingredientes a los ingredientes secos. Mézclelo por 20 segundos adicionales hasta que la masa esté suave.
6. Integre la manzana cortada y vainilla. NO MEZCLE DEMASIADO.
7. Use un cucharón para poner la masa en los moldes para muffins que hayan sido forrados con papel de hornear o ligeramente rociados con aceite en aerosol (con un cucharón No. 8, ponga la mezcla en cada molde de muffin).
8. Hornee. Horno de convección: de 15 a 17 minutos. Después de 5 minutos de comenzar a hornearlos, rote las bandejas de los muffins dándoles una vuelta a la mitad. Horno convencional: de 20 a 22 minutos.