

Muffins de Calabaza

Makes: 54 servings

54 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina de repostería	3 oz	
Azúcar, granulada	3 oz	
Margarina	2 oz	
Huevos	5 oz	
Claras de huevos	5 oz	
Aceite vegetal	6 oz	
Calabaza, enlatada	1 lb 10 oz	
Suero de leche	8 oz	
Azúcar, granulada	1 lb 6 oz	
Harina de repostería	1 lb 12 oz	
Bicarbonato de sodio	3/4 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	163	
Total Fat	4.5 g	
Protein	2.31 g	
Carbohydrates	28.38 g	
Dietary Fiber	0.8 g	
Saturated Fat	0.75 g	
Sodium	127 mg	

Directions

1. Combine 3 onzas de harina de repostería, 3 onzas de azúcar, y 1/2 cucharadita de canela. Corte y vierta la margarina en la mezcla. Déjelo a un lado para cubrir los muffins al final (cobertura streusel).
2. Bata juntos los huevos, claras de huevo, aceite, calabaza y suero de leche.
3. Combine azúcar, harina, bicarbonato de sodio y especias. Agregue a los ingredientes líquidos y mezcle a velocidad baja de

15 a 20 segundos, hasta que todos los ingredientes secos estén húmedos.

4. Forre los orificios del molde con forros de papel. Distribuya las porciones de 2 onzas de masa en cada orificio forrado con papel para muffin.
5. Espolvoree la cobertura streusel que tenía reservada, uniformemente sobre los muffins. Hornee hasta que estén ligeramente dorados en un horno convencional a 425° F de 10 a 12 minutos.