

Muffins a lo ruso

Recoger fondos para conseguir la recaudación necesaria para participar en la primera edición de la [TrailWalker](#) organizada por Intermón Oxfam, y que se celebraba en nuestro país, es motivo suficiente para probar esta receta y organizar una merienda solidaria con los compañeros de trabajo.

Aquí os dejamos las instrucciones de estas delicias. Con las cantidades indicadas os saldrán entre 10 y 12 unidades

Ingredientes para la masa:

- 150 g de mantequilla o margarina
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 100 g de chocolate (cualquier a gusto)
- 2 cucharitas de levadura en polvo
- 150-200 g de harina
-

Ingredientes para la crema:

- 200 g de frambuesa fresca (o cualquier otra fruta del bosque, a gusto)
- 300 g de queso fresco tipo Filadelfia
- 1 huevo
- 50 g de azúcar



Preparación de la masa

Cortar el chocolate a pequeños dados. La mantequilla de temperatura de ambiente (muy blanda) mezclar bien con el azúcar hasta obtener una masa suave. Añadir los huevos y mezclar bien todo.

Añadir el chocolate y mezclar bien todo.

Añadir la levadura en polvo y la harina y mezclar.

Preparación de la crema:

El huevo mezclar con el azúcar.

Añadir el queso fresco Filadelfia, mezclar bien todo.

Añadir las frambuesas con mucho cuidado y mezclar todo.

Finalmente, repartir la masa en el molde para los *muffins* (rellenar hasta la mitad):

Encima de la masa repartir la crema (2 cucharas aprox.)

Hacer los muffins en el horno previamente precalentado a 180 grados.

Dejarlos en el horno durante 30-35 minutos.

Sacar el molde del horno, dejar enfriarlo y a posteriori sacar los muffins.

Buen provecho! Приятного аппетита!!!

Si probáis de cocinarla ya nos diréis que os ha parecido... y si la mejoráis, enviadnos una nueva versión!
viatgers@esperitsviatgers.com