

# **Muffins de Batata con Mermelada de Arándanos**

# Muffins

de Batata con Crema de Queso y Mermelada de Arándanos

**Lorusso**



Si os dicen «mermelada», la mayoría pensaréis directamente en el desayuno o postres dulces y aunque desde hace tiempo hay marcas que nos sorprenden elaborando confituras con numerosos vegetales, ideales para maridarlas con cualquiera de nuestros platos, yo acabo de descubrir las de [Lorusso](#).

Las mermeladas de esta firma almeriense se diferencian en el porcentaje de fruta que añaden en sus tarros, un 80%, lo que las convierten en acompañamiento perfecto para cualquier receta, dulce o salada, dándoles un toque de fruta fresca que no encontramos en las confituras tradicionales.

Cuentan además con una imagen innovadora, divertida y elegante que la ha hecho merecedora de premios internacionales.

Con tres sabores diferentes, pronto se podrán comprar en su tienda online (de momento gestionan sus ventas desde los teléfonos que facilitan en su [web](#)), en la que además se pueden adquirir su magnífico aceite de oliva virgen extra o sus perlas de AOVE.

Tuve ocasión de probarlas todas y de traerme a casa una de arándanos, con la que mi «modo cocina» se puso en marcha y antes de que se acabara mi maravilloso tarro sobre el queso fresco de mis tostadas le fui dando forma a la receta que hoy os traigo.

Podrían ser un postre para los que no gustan de los dulces, podrían ser un tentempié o incluso una cena acompañados de una copa de vino, pero donde no fallan es en una mesa de aperitivos, jugando a sorprender con su aspecto sweet maleni para descubrirse finalmente como un bocado tierno, jugoso y lleno de contrastes perfectamente equilibrados; repletos de ingredientes saludables, prebióticos y probióticos, simbióticamente combinados.

Así son mis Muffins de Batata con Mermelada de Arándanos Lorusso, de los que aquí tenéis el paso a paso por si os animáis a prepararlos.

Espero que os gusten.

Besos.

Lourdes



# Muffins

de Batata con Crema de Queso y Mermelada de Arándanos

**Lorusso**

**Ingredientes**

**para 14 Unidades**

150 gr de Batata\* Asada (Boniato, Camote o Papa dulce).

2 Huevos\* L.

150 gr de Harina de Espelta\*.

30 gr de Aceite de Girasol\*.

2 Cucharadas de Miel\*.

3 Cucharadas de Sirope de Ágave.

15 gr de Levadura ( un sobrecito).

Una pizca de Sal.

120 gr de Queso de Cabra\* en rodajas.

120 gr de Queso crema (tipo Philadelphia).

50 gr de Mermelada de Arándanos Lorusso.

1 Cucharada de Sirope de Ágave.

14 Arándanos\* frescos.

4 Cucharadas de Avellanas\* en Trocitos.

## Material

Batidora tipo Moulinex.

Manga pastelera desechable con Boquilla estrellada.

Lengua de Silicona.

Bol Grande.

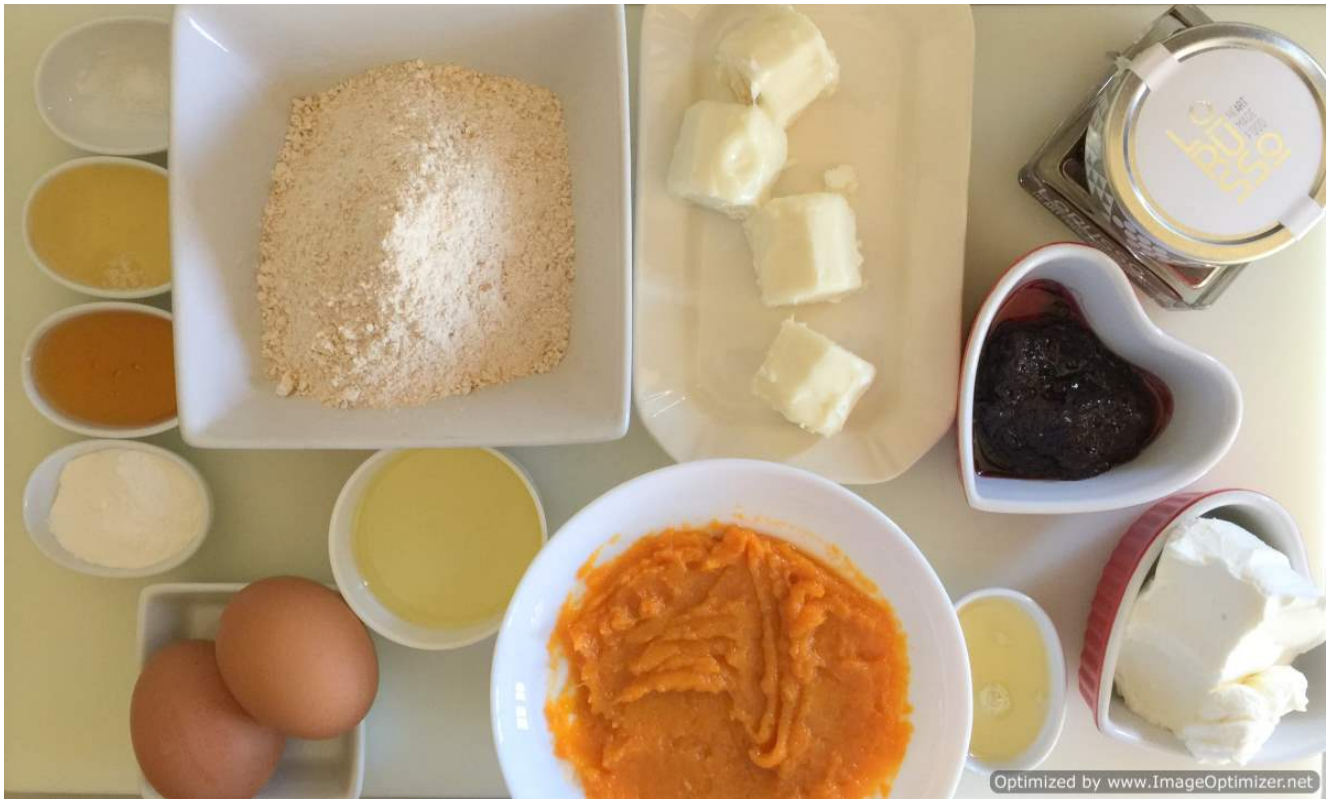
Bol mediano.

Batidora de Varillas.

14 Cápsulas para Brioches ( valen las de las magdalenas).

Cuchara de helado ( ideal para echar la masa en las cápsulas).

Papel de Aluminio y horno para asar la batata (no está en la foto).



# Paso a Paso

## La batata Asada

Para asar nuestra batata necesitaremos; además de una batata de unos 300 gr. (obvio ☐ ) : papel de aluminio y un horno.







Comenzamos lavando y secando la batata que envolveremos en papel de aluminio y hornaremos a 200° hasta que esté tierna, aproximadamente una hora o puede que algo más así que con un palillo comprueba que esté tierna antes de sacarla del horno.

Déjala templar antes de pelarla. Una vez pelada y con ayuda de un tenedor podrás hacer fácilmente el puré que reservaremos y del que usaremos 150 gr para nuestros muffins (el resto te valdrá como guarnición con alguna carne o pescado así que ni se te ocurra tirarlo!!!)

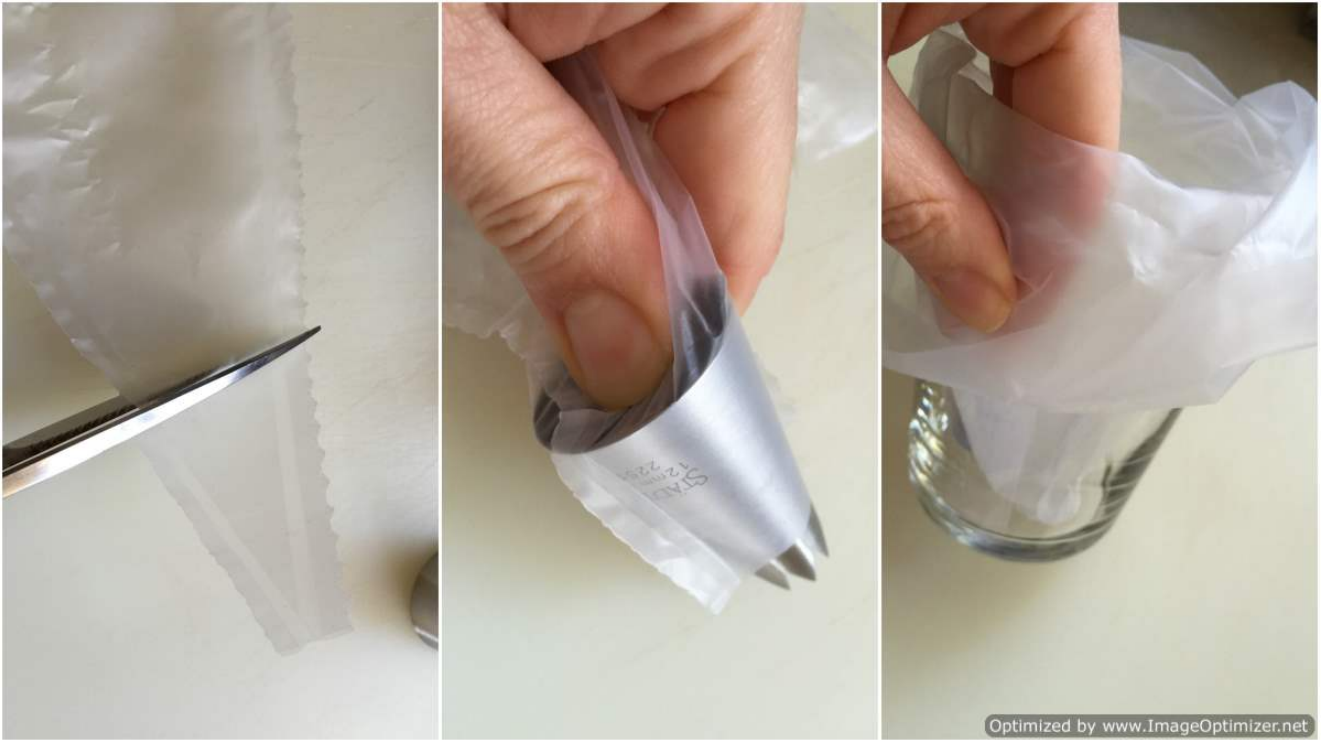


## La crema de Queso y Mermelada de Arándanos

Para hacer nuestro frosting necesitaremos además de la batidora de varillas, el bol mediano y la manga pastelera con la boquilla estrellada: el queso de cabra, el queso cremoso, la cucharada de sirope de ágave y la mermelada lorusso de arándanos.



Preparamos la manga pastelera colocándole la boquilla y reservándola en un vaso donde nos será más fácil rellenarla.



A continuación ponemos en el bol los quesos, la cucharada de sirope de ágave y la mermelado Lorusso de arándanos.

Batimos con las varillas hasta tener una crema suave que pondremos en la manga pastelera con ayuda de la lengua de silicona y reservaremos en la nevera mientras continuamos preparando los muffins.



## Los Muffins

Es momento de hornear nuestros muffins y para ello necesitaremos además del horno, el bol grande, las cápsulas, la cuchara de helado y la batidora minipimer: la harina, los huevos, la batata asada, la miel, las 3 cucharadas de sirope de ágave, el aceite de girasol, la levadura y la pizca de sal.



Ponemos en el bol grande la batata asada y le añadimos el aceite, la miel, el sirope de ágave, los huevos y batimos a máxima potencia durante un par de minutos hasta tener los ingredientes perfectamente integrados.











Añadimos a

la mezcla la harina, la levadura y la pizca de sal y batimos nuevamente hasta tener una masa muy suave con la que podemos comenzar a rellenar las cápsulas.









Lo haremos

con ayuda de la cuchara especial para helados y rellenaremos hasta la mitad de su capacidad (una cucharada de masa por cápsula).

Cuando las tengamos todas rellenas las metemos en el horno, precalentado a 180° C durante 15 minutos (comprueba con un palillo que están bien hechas antes de sacarlas, si sale limpio es que están listas).

Una vez horneadas retiramos del horno y dejamos enfriar antes de añadirles la crema de queso y arándanos.





## Montaje

Con los muffins fríos, la crema de queso y arándanos, las avellanas y los arándanos frescos pasamos a montar nuestros deliciosos bocados.



Cubrimos cada muffin con la crema de queso en forma de rosa y añadimos un arándano y un poco de avellanas troceadas por encima de cada uno de ellos.









Y listos para

disfrutar!!!

# Muffins

de Batata con Crema de Queso y Mermelada de Arándanos

**Lorusso**











*Ya sé lo que Quiero*

**Prebióticos: Batata, Harina de Espelta, Miel, Arándanos, Avellanas.**

**Probióticos: Queso de Cabra.**

**Activadores de Colágeno: Huevos (ricos en aminoácidos), Aceite de Girasol (rico en vitamina E).**