Muffins de Peach Melba

(inspirado en la receta del libro Williams-Sonoma Muffins - página 37)
(rinde 19 muffins)

[English version]



Ingredientes

1 taza de frambuesas
¾ tazas de azúcar, más 2 cucharadas
1 cucharada de licor de bayas o de durazno
2 tazas de harina
2 ½ cucharaditas de polvo de hornear
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal
2 huevos
90 gr de mantequilla sin sal derretida ó 3 onzas de aceite de girasol
1 taza de leche
500 gr. de duraznos
¼ taza de almendras fileteadas (opcional)

Preparación

Precalentar el horno a 375°F/190°C.
Engrasar y enharinar los moldes de muffins o colocar pirotines de grasa.
En un tazón macerar las frambuesas con las 2 cucharadas de azúcar y el licor, dejar reposar por lo menos 30 minutos.
Pelar los duraznos, sacarles la semillas y cortar en cuadritos.
En un tazón cernir la harina junto con el polvo de hornear, bicarbonato y sal y mezclar con el resto del azúcar.
En otro tazón más grande batir los huevos con la mantequilla derretida (o aceite,) y la leche.
Agregar los ingredientes secos en dos tandas y mezclar sólo hasta integrar.
Agregar los duraznos y luego las frambuesas.
Colocar la masa en los moldes de muffins, colocar las almendras fileteadas sobre cada muffin y hornear por 25 minutos.
Retirar del horno y dejar enfriar en el molde unos 5 minutos, luego transferirlos a una rejilla y dejar que enfríen completamente.