Publicado en el 14/07/2016

# [Preparación de Muffins de plátano con nuez](http://www.notasdeprensa.es)

## Lurpak es la mantequilla premium que te invita a crear sabores extraordinarios en cada platillo.

 Este año, Lurpak presento una serie de talleres únicos bajo el concepto "Food Obsessions", una celebración inspirada en el amor por el ingrediente a mano de 4 famosos chefs mexicanos. La campaña FoodObsessions de Lurpak es una celebración inspirada en el amor por el ingrediente. Al cocinar, cada materia prima importa y si a cada preparación se le añade una buena dosis de pasión, el resultado no será un platillo común, será magia pura y comestible. Por ello, Lurpak se dio a la tarea de buscar a aquellos cocineros que en su día a día estuvieran obsesionados con un sabor o un ingrediente y que con él cual hayan hecho magia en la gastronomía mexicana. Encontramos a cuatro: FoodObsession: Especias – Josefina Santacruz (Paprika Cocina de Especias, Sesame Asian Street Food)FoodObsession: Postres – Linda Cherem (Linda Cherem Gourmet Store)FoodObsession: Pescado – Olivier Deboise (J and G Grill México)FoodObsession: Cerdo – Pablo Salas (Restaurante Amaranta) Lurpak te invita a crear magia desde la cocina de tu hogar y nos comparte esta deliciosa receta para preparar Muffins de Plátano con Nuez. Tiempo de preparación: 30 minutosPorciones: 15 INGREDIENTES 200g de Mantequilla Lurpak 270g de Harina 1/2 Cucharadita de nuez moscada rallada. 1/2 Cucharadita de polvo de canela 2/3 Cucharadita de polvo para hornear Una pizca de sal 220g de Azúcar molida 2 Huevos grandes 70g de Nueces en trozos y un poco más para decorar 330ml de puré de plátanos muy maduros (hechos puré con la mano o con licuadora) PARA LA DECORACIÓN: 15 nueces enteras Glaseado de Queso Crema ( 226g de mantequilla sin sal, 355ml de queso crema, 4 tazas de azúcar glass, 3/4 cucharadita de extracto puro de vainilla; batir todos los ingredientes juntos hasta obtener una crema lisa) Flores comestibles de temporada Rodajas de plátano Coco deshidratado PREPARACIÓN: Precalienta el horno a 180°C y engrase los moldes para muffins con Mantequilla Lurpak. Tamiza la harina, las especias, el polvo para hornear y la sal. Bate la mantequilla Lurpak con el azúcar en una batidora hasta que la mezcla esté liviana y esponjosa. Comience a baja velocidad e incremente gradualmente hasta llegar a velocidad alta. Agrega los huevos y continua batiendo a velocidad media por dos minutos. Agrega lentamente los ingredientes secos hasta que se forme una masa espesa y pareja. Luego incorpora las nueces y la pulpa de plátano y divida la mezcla entre los moldes. Esparce nueces pecanas sobre cada pastel y hornea en el estante de en medio durante 15 a 20 minutos, o hasta que el  cuchillo salga limpio cuando se inserte en el centro del pastel. Deja en los moldes durante 10 minutos y luego desmolda y coloque en una rejilla para enfriar. Vierte una cucharada de glaseado sobre el pastel (opcional), deja enfriar y decora con algunas flores comestibles, coco deshidratado, nueces o rodajas de plátano. The post Lurpak nos comparte una deliciosa receta para preparar Muffins de Plátano con Nuez. appeared first on Gastronomadas Mx.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/preparacion-de-muffins-de-platano-con-nuez](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)