

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Recordar recetas de pastelería muffins.	
Contenido: Pastelería	
Habilidad: Recordar y elaborar receta de muffins.	
Semana N° 33: miércoles 25 de Noviembre	

Horario Semanal					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Hola!! Nos encontramos en la última semana de noviembre y hoy abordaremos una preparación de pastelería, hoy realizarán una actividad práctica de **Muffins**, este tipo de preparación es elaborado por lo general en pastelerías, cafés y en hogares, son muy cotizados por su exquisito sabor y por sus variedades.

Pero ¿Qué son los Muffins?

El muffins es más bien parecido a un bollo, muy nutritivo, podemos encontrar en versión dulce o salado, tiene una textura menos esponjosa y son perfectos para completarlos con algo dulce, llevan poca azúcar, son ideales para el desayuno, pueden ser de queso, de verduras, de frutas.

La receta de hoy será Muffins



Receta

“Muffins”

Receta de Muffins caseros fáciles de hacer



Los **muffins caseros fáciles de hacer** que compartimos a continuación están deliciosos. Se trata de una receta de muffins básica y sencilla, porque no podemos adentrarnos en la elaboración de dulces más complejos sin dominar primero las recetas esenciales. Así, te recomendamos empezar por lo fundamental y, poco a poco, incrementar la dificultad.

Los muffins son ideales tanto para el desayuno como para la merienda y el postre, puesto que podemos acompañarlos con batidos, café, infusiones o té. De esta forma, si quieres descubrir **cómo hacer muffins caseros**, sigue leyendo, toma nota y ponte manos a la obra.

Características adicionales: Costo barato, Recomendada para niños, Recetas al horno.

Ingredientes para hacer Muffins caseros fáciles de hacer:

- 1 taza de leche (240 mililitros)
- 2 tazas de harina (280 gramos)
- 2 cucharadas de postre de polvos para hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de azúcar (100 gramos)
- 2 huevos
- 1 cucharada sopera de mantequilla

Cómo hacer Muffins caseros fáciles de hacer:

Hacer muffins en casa es muy sencillo, solo necesitas reunir los ingredientes indicados y los utensilios adecuados, como un bol grande, moldes para magdalenas, varillas eléctricas o manuales y un colador. Dicho esto, empezamos **batiendo la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar.**

***Truco:** Si no tienes mantequilla puedes usar margarina.*



2

Luego, para conseguir que los muffins caseros fáciles de hacer queden bien esponjosos, **separamos la clara de las yemas de los**

huevos. Introducimos a la mezcla anterior las yemas y seguimos batiendo.



3

Después, vertemos la leche y seguimos mezclando para integrar todos los ingredientes. **Tamizamos la harina con los polvos de hornear** y la sal, agregamos esta mezcla y la incorporamos con una espátula, haciendo movimientos envolventes. Aparte, precalentamos el horno a 200 °C.



4

Por último, **batimos las claras a punto de nieve y las añadimos**, incorporándolas también haciendo movimientos envolventes suaves. Esto es opcional, puesto que si se agregan los huevos enteros los muffins fáciles de hacer quedarán igualmente deliciosos, aunque menos esponjosos.



5

Para potenciar el sabor de los muffins caseros, se puede añadir esencia de vainilla, jugo de limón o canela en polvo. Una vez lista la masa, ocupamos 3/4 partes de los moldes y **horneamos durante 20-30 minutos a 180 °C** con calor arriba y abajo. En función del horno puede que tarden menos en hacerse, de manera que es importante vigilarlos.



Pinchamos uno con un palillo y si este sale completamente limpio querrá decir que ya están los muffins caseros y podemos retirarlos del horno. Dejamos que se enfríen sobre una rejilla antes de servirlos. Una vez fríos, podemos decorarlos con azúcar glass, salsa de chocolate, caramelo, dulce de leche, io lo que más nos guste! Como ves, estos son unos **muffins fáciles de hacer**, rápidos y deliciosos. ¡Anímate a prepararlos y dinos qué te ha parecido la receta!



Si quieres, puedes ver el siguiente video y verás cómo preparar un muffin. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=HHGORRvGm34>






¡Buen Trabajo!

Vocacional


Para concluir realizaras una autoevaluación de lo que lograste aprender.


Ahora que terminaste tu trabajo, evalúa tu desempeño en casa. Para eso marca con una **X** el espacio de la carita que corresponda según tu conducta frente a lo realizado y aprendido.


Autoevaluación

Conducta			
Tuve interés y me esforcé por recordar contenidos.			
Seguí instrucciones dadas.			
Logro realizar pan churrascas.			
Logro realizar panqueques			
Logro realizar pan saborizados			
Logro realizar muffins.			
Escucho técnicas en cada clase			
Recuerdo recetas trabajadas.			
Terminé las actividades y recetas dadas por la profesora			

Simbología

 = Mucho

 = Más o menos

 = Nunca