

Spiced Apple Muffins

ingredients

- 1/2 cup (1 stick) unsalted butter, at room temperature
- 1/2 cup granulated sugar
- 1/4 cup dark brown sugar, packed
- 1 large egg
- 1 cup plain low-fat yogurt (not Greek-style)
- 1 cup whole wheat flour
- 1 cup all-purpose flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 1 tablespoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon ground nutmeg
- 1/4 teaspoon ground cloves
- 2 cups peeled, cored and finely chopped baking apples (about 2 large apples)

directions

- Preheat oven to 375°F. Grease a 12-cup muffin pan.
- Beat together the butter, granulated sugar, and brown sugar until fluffy (1-2 minutes).
- Add the egg and mix well, stopping to scrape the bowl if necessary.
- Beat in the yogurt (the batter will look grainy).
- Add the flours, baking powder, baking soda, cinnamon, nutmeg, and cloves. Beat on low speed until just combined (the batter will be very thick).
- Add the chopped apples and mix until just combined. Do not over-mix.
- Use an ice-cream scoop or large spoon to divide the batter evenly among the prepared muffin cups. The cups should be full.
- Bake the muffins for 25 to 30 minutes.
- Remove the muffins from the oven and cool for 5 minutes in the pan, then turn them out onto a rack to finish cooling completely.

Muffins de Manzana Especiados

los ingredientes

- 1/2 taza (1 palillo) mantequilla no salada, a temperatura ambiente
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1/4 taza de azúcar moreno oscuro, envasada
- 1 huevos grandes
- 1 taza de yogur sin grasa (no al estilo griego)
- 1 taza de harina de trigo integral
- 1 taza de harina multiuso
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharada de canela molida
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida
- 1/4 cucharadita de clavo molido
- 2 tazas de manzanas para hornear peladas, con núcleo y finamente picadas (aproximadamente 2 manzanas grandes)

las direcciones

- Precaliente el horno a 375°F. Engrase un recipiente de muffin de 12 tazas.
- Bata juntos la mantequilla, el azúcar granulada y el azúcar moreno hasta que estén esponjosos (1-2 minutos).
- Añada el huevo y mezcle bien, deteniendo para raspar el recipiente si es necesario.
- Bata el yogur (la masa tendrá un aspecto granulado).
- Añada las harinas, polvo para hornear, bicarbonato de sodio, canela, nuez moscada y clavo. Batir a baja velocidad hasta que se combina (la masa será muy gruesa).
- Añada las manzanas picadas y mezcle hasta que se hayan combinado. No mezcle en exceso.
- Utilice una cuchara grande o una cuchara de helado para dividir la masa uniformemente entre las tazas de muffin preparadas. Las tazas deben estar llenas.
- Afecta los magdalenas de 25 a 30 minutos.
- Retire los muffins del horno y enfríelos durante 5 minutos en la sartén; a continuación, gírelos hacia un rack para terminar de enfriarlos por completo.