

# Muffin XL de vainilla al vapor

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 30 '
- 2

## Modo express

1. Prepare el Mixer con la cuchilla plástica de batir y coloque la tapa.

2. Vierta en el interior del Mixer la mantequilla con el azúcar y bata a velocidad media durante un minuto sin parar la máquina. Por el orificio de carga, añada en este orden: los huevos, la harina, la levadura y, por último, la vainilla. Deje que se mezcle todo bien durante unos segundos más y apague el Mixer.
3. Coloque la bandeja de cocinar al vapor en el interior de la cubeta de su Chef Plus Induction Pro y vierta un litro de agua en el interior.
4. Reparta la masa en el interior de los moldes de aluminio e introdúzcalos sobre la bandeja de cocinar al vapor dentro de la cubeta. Cierre la tapa y programe el menú Vapor 30 minutos a 121 °C.
5. Retire los muffins y deje enfriar un poco antes de servir.

Nota: utiliza un molde de aluminio desechable de 10 cm para dos unidades.