

Muffins de mantequilla y nueces

2 tazas de harina

1 cucharada de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1/4 de taza de mantequilla, derretida

1 taza de azúcar moreno, envasado

2 huevos

2 cucharaditas de vainilla

1 taza de crema agria o yogur natural, entera

1/2 taza de nueces, picadas*

1/2 taza de Skor o trozos de caramelo*

1/2 taza de Butterscotch Chipits (opcional), picado*

*Dejar a un lado 2 cucharadas de cada una mezclada para añadir a la cobertura de streusel

Cobertura de Streusel

1/4 de taza de azúcar moreno, envasado

1/4 de taza de harina

2 cucharadas de mantequilla, ablandada

Mezcle con un tenedor y agregue la mezcla de nueces reservada.

Mezcle los primeros 3 ingredientes y reserve.

Batir los siguientes 4 ingredientes, luego batir el yogur.

Revuelva el tazón seco en el húmedo con una espátula hasta que esté casi combinado. Agregue las nueces, el Skor y los Chipits ligeramente.

Lo ideal es cubrir y dejar reposar durante una hora, o toda la noche en la nevera.

Llene cada taza engrasada hasta llenarla y espolvoree con streusel.

Hornee a 350F durante 25 a 30 minutos para muffins jumbo.

Hace unos 5 magdalenas gigantes.