

Muffins de curgete e kiwi



Santo António enfeitado
Dá cá um balão
Pois quero um encarnado
Para dar ao meu irmão.

INGREDIENTES:

- 200 g de curgete ralada
- 80 g açúcar amarelo
- 100 g de mel
- 175 g de manteiga
- 3 ovos
- 20 g de sumo de limão
- 325 g de farinha com fermento
- 75 g de miolo de amêndoa
- 40 g de iogurte grego natural
- 1 colher de chá de baunilha

PARA O CARAMELO

- 50 g de açúcar
- Água q.b.
- 110 g de iogurte grego natural
- 450 g de kiwi
- Folhas de manjerico q.b.

INGREDIENTES:

Lave a curgete e rale-a.

Misture o açúcar e a manteiga à temperatura ambiente, até obter um creme fofo. Acrescente o mel e os ovos. Junte o sumo de limão e a farinha e envolva. Coloque na mistura a curgete e o miolo de amêndoa e, por fim, o iogurte.

Forre pequenos vasilhinhos de barro ou formas de muffins com papel vegetal, untado com manteiga. Verta a massa e leve ao forno pré-aquecido, a 180°C, cerca de 50 minutos.

Deixe arrefecer nas formas.

Prepare o caramelo com o açúcar e a água. Quando começar a atingir o ponto de caramelo acrescente cerca de 100 g de kiwi, aos bocadinhos, e o iogurte. Vá mexendo, até formar um creme. Retire e aromatize com algumas folhinhas de manjerico. Deixe arrefecer algumas horas.

Para servir, retire um pouco do interior do muffin (pode utilizar um descaroçador de maçãs) e recheie-o com o creme. Decore com pequenos pedaços de kiwi.