

Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Limited
Breville es una marca registrada de Breville Holdings Pty. Limited

Breville Customer Service **Breville Centro de Servicio al Cliente**

US Customers

Para Clientes en Estados Unidos



Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Canada Customers

Para Clientes en Canada



Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2



Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

© Copyright. Breville Pty. Limited 2002
Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from
the one illustrated in this booklet.

© 2002, Breville Pty. Ltd.
Este manual esta registrado. Cualquier uso de los gráficos
o fotografías se considera una violación a los derechos de
Breville Pty. y se actuará conforme a la ley.
Debido a los continuas modificaciones en el diseño
y otros elementos, el producto que aparece en este
follete puede ser ligeramente diferente.

Model MFM50XL

Issue 1/03

PACKAGING CODE - AM

Breville®

Muffin Magic™

Bakes delicious homemade muffins in minutes



INSTRUCTIONS FOR USE **AND RECIPE BOOK**

IMPRESO EN PAPEL
RECICLADO



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

Model MFM50XL

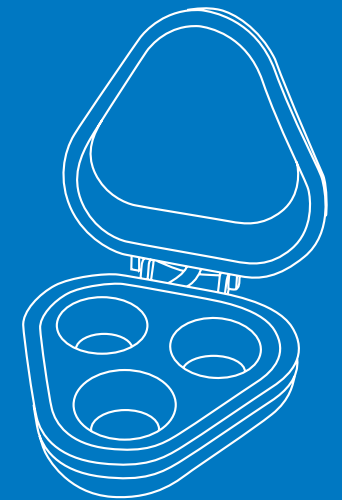
CONTENTS

	Page
Introduction	3
Breville recommends safety first	4
Know Muffin Magic	5
Operating Muffin Magic	6
Care and cleaning	7
Baking Tips	8
Serving suggestions	8
Using Pre-Mixed Packet Muffin Mix	9
Recipes	10
Low Fat Muffins	10
Savory Muffins	13
Sweet Muffins	15
Spanish Instructions	21

Muffin Magic™

Congratulations

on your purchase of a new Breville® Muffin Magic™



BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customers, in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance, basic safety precautions should be adhered to.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE:

- Do not touch hot surfaces of appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance body in water or any other liquid.
- Always supervise young children when near appliance.
- Never leave appliance unattended while it is in operation. Always switch it off and then unplug it when not in use.
- Regularly inspect the cord, plug and appliance. If damaged, immediately stop use and contact Breville Customer Service at 1-866-Breville.
- Do not use this appliance outdoors or when standing in a damp area.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Contact your Breville Customer Service at 1-866-Breville for maintenance other than cleaning.
- Do not use hard abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Always provide adequate air circulation above and on all sides of appliance.
- On surfaces where heat may cause a problem, we recommend that you use an insulating mat.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than the intended use.
- When using the Muffin Magic for the first time, you may notice a fine smoke haze. This is caused by heating the new components. Do not be concerned.
- Make sure that the appliance cord does not touch the appliance's hot surfaces. This could result in melting the cord.



NOTE!!

Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug™ conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Do not use in conjunction with a power strip or extension cord.



THE LID MUST BE CLOSED AT ALL TIMES WHEN COOKING.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR BREVILLE MUFFIN MAGIC

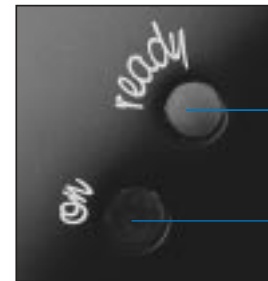
Easy clean non-stick coating for easy removal of muffins.
(To preserve surfaces, use only plastic or wooden utensils.)

1400 watts for quick baking.

Deep baking plates for over-sized muffins.
Muffin Magic bakes between 1 to 3 muffins at a time.

Red 'On' light clearly indicates when unit is switched on and in pre-heating mode.

Green 'Ready' light clearly indicates when unit is ready for baking.



Plastic spatula (not shown).

Non skid base for stability.
Stand up storage.

Features the unique Breville Assist Plug.
Easier to insert, easier to remove.



Registered design.



OPERATING YOUR BREVILLE MUFFIN MAGIC

BEFORE FIRST USE

Check that the cooking plates are clean and free of dust. Lightly wipe cooking plates with a damp cloth.

1. Plug appliance into an outlet.
2. Close the lid and switch 'on'. The red 'on' light indicates that the unit is heating to the correct temperature. The green 'ready' light will light up when Muffin Magic has reached the correct temperature and is ready for cooking.
3. Pre-heat Muffin Magic until green 'ready' light lights up. (Lid must be closed.)
4. Open lid on Muffin Magic and spoon the prepared muffin mixture into baking molds.
5. Close the lid. Do not open the lid during the cooking process. This allows heat to escape and extends the cooking time.
6. Muffins should cook for the recommended cooking time (see recipes on pages 7 (10-14) or until they reach the desired shade of golden brown.
7. Remove muffins with a plastic spatula.
8. Place muffins on a wire cooling rack for 5 minutes.



NOTE!!

Do not use metal utensils as these may scratch the non-stick finish of the cooking plates.

Your Muffin Magic has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cordset or an extension cord when using appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on underside of appliance).



CARE SHOULD BE TAKEN WHEN USING THE MUFFIN MAGIC AS THE UNIT BECOMES HOT WHEN IN USE.

CARE AND CLEANING

- Do not immerse any part of Muffin Magic in water or any other liquid.
- Before cleaning, switch off Muffin Magic and unplug the appliance. Allow Muffin Magic to cool slightly. Muffin Magic is easier to clean when slightly warm.
- Wipe the cooking plates with a damp cloth. If cooked-on food still remains, brush a little oil or melted butter onto these areas. Allow to stand for 5 minutes, then wipe with a damp cloth.



NOTE!!

Because the cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use metal utensils. They will damage the surfaces of the baking plates.

BAKING TIPS

HINTS FOR BEST RESULTS

1. Allow enough heating time between batches for the unit to return to the correct baking temperature and the green 'ready' light to light up.
2. Use a 1/3 cup (or 5 tablespoons) to measure out mixture. This produces evenly-sized muffins. The maximum mixture fill level is at the top of each mold. Do not allow the mixture to overflow from the mold; baking results of the muffins will be more desirable if they do not touch the top of the appliance.
3. Do not over-stir or beat muffin mixture. This action will only toughen the batter and produce imperfect results.
4. Quick mixing is the secret of muffin success. Mix until the ingredients are completely mixed.
5. You can line Muffin Magic with paper muffin inserts, although they are not necessary. Simply place the paper insert into the mold and fill with mixture. The surfaces of Muffin Magic can be sprayed with non-stick spray for easy food removal.



NOTE!!

Muffin Magic can be sprayed with non-stick spray for easy removal.

SERVING SUGGESTIONS

1. Muffins make a great accompaniment to any meal, especially savory muffins to accompany soup.
2. Muffins can be filled with sour cream, cream cheese, smoked salmon, luncheon meats, fresh herbs or fresh fruits for added variety.



NOTE!!

To check if muffins are ready to remove from the Muffin Magic, lightly press the top of the muffin. If it springs back, the muffin is ready to be removed and placed on the wire cooling rack.



NOTE!!

Do not use metal utensils because they may scratch the non-stick finish of the cooking plates.

BAKING TIPS cont'd

USING PRE-MIXED PACKET MUFFIN MIX

Breville has successfully tested pre-mixed packet muffin mixes from the leading brands and found that this is an easy and quick way of baking large sized muffins.

A wide variety of pre-mixed muffin mixes are available from your supermarket including low fat varieties.

BAKING MUFFINS IS AS EASY AS MIX, FILL, BAKE

Preheat the Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Prepare muffin mixture according to the packet instructions.

'Combine the ingredients only until just mixed. For best results do not over-mix'.

Spray the Muffin Magic cavities with non-stick spray.

Fill: Spoon the mixture into the cavities to fill completely.

Close the lid.

Bake: Allow muffins to cook for approximately 12 minutes or until the desired shade of golden brown is attained.

Remove muffins using the plastic spatula and place on a wire cooling rack for 5 minutes to cool.



NOTE!!

The Muffin Magic is perfect for baking cupcakes. Simply follow the recipe instructions of your favorite packet cake mix and fill the baking cavities to the top. Close the lid and bake for approximately 10 minutes.

LOW-FAT MUFFINS

CITRUS AND BLUEBERRY MUFFINS

Makes 6

- 1½ cups self-raising flour
- ½ cup brown sugar
- 1½ teaspoons grated orange rind
- ½ teaspoon cinnamon
- ¾ cup fresh blueberries
- 1 egg lightly beaten
- ½ cup (125ml) buttermilk
- ¼ cup (65ml) orange juice

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, sugar, orange rind and cinnamon together in a bowl. Fold through blueberries. In a separate bowl lightly whisk the egg, buttermilk and orange juice together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just mixed.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 13 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

PLUM CRUMBLE MUFFINS

Makes 6

- 1½ cup self-raising flour
- ½ cup brown sugar
- ½ cup (200g) seeded and chopped plums, fresh and canned
- 1 egg lightly beaten
- ½ cup (125ml) buttermilk
- ¼ cup (65ml) orange juice

CRUMBLE TOPPING

- 1 tablespoon oat bran
- 1 tablespoon finely chopped pecan nuts
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon cinnamon

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour and sugar in a bowl. Fold through chopped plums. In a separate bowl lightly whisk the egg, buttermilk and orange juice together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top and sprinkle with combined crumble topping.

Bake: Close the lid and bake for approximately 15 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

LOW-FAT MUFFINS cont'd

APRICOT, ALMOND AND CORNMEAL MUFFINS

Makes 6

- 1 cup self-raising flour
- ½ cup oat bran
- ¼ cup flaked almonds
- ¼ cup raw sugar
- 15 oz (425g) can apricots in natural juice, drained and chopped
- 1 egg lightly beaten
- 1 teaspoon (5ml) vanilla
- 1 tablespoon (15ml) olive oil
- ¼ cup (65ml) orange juice
- ¼ cup (65ml) buttermilk

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, oat bran, almonds and sugar together in bowl. Fold through chopped apricots. In a separate bowl lightly whisk the egg, vanilla, oil, orange juice and buttermilk together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into the cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 16 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

PEACH AND GINGER MUFFINS

Makes 6

- 1 cup self-raising flour
- ½ cup wholemeal self-raising flour
- ½ teaspoon cinnamon
- ½ teaspoon ginger
- ½ cup brown sugar
- 2 x 100g 2 x 4oz cartons chopped peaches in natural juice, drained
- 1 egg lightly beaten
- ¾ cup (180ml) skim milk
- 2 tablespoons (30ml) golden syrup

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, cinnamon, ginger, and sugar together in a bowl. Fold through peaches. In a separate bowl lightly whisk the egg, milk and golden syrup together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into the cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 16 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

LOW-FAT MUFFINS cont'd

LIME MUFFINS

Makes 6

- 2 cup self-raising flour
- ¼ teaspoon baking powder
- ½ cup caster sugar
- 1½ teaspoons grated lime rind
- 1 egg lightly beaten
- ¼ cup fresh lime juice
- 1 tablespoon olive oil (15ml)
- ¾ cup buttermilk (180ml)

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, baking powder, sugar and lime rind together in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, lime juice, oil and buttermilk together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close the lid and bake for approximately 15 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

HERBY CARROT CORNMEAL MUFFINS

Makes 6

- 1 cup self-raising flour
- ½ cup polenta
- ¼ cup grated cheddar cheese
- ¼ cup grated carrot
- 1 tablespoon finely chopped basil
- 2 teaspoons snipped chives
- 1 egg lightly beaten
- ¾ cup (180ml) buttermilk

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, polenta, cheese, carrot, basil and chives together in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg and buttermilk together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 15 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SAVORY MUFFINS

HERB SESAME MUFFINS

Makes 6

- 1½ cups self-raising flour
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- ¼ cup grated cheddar cheese
- 1½ tablespoons toasted sesame seeds
- 3 tablespoons finely chopped fresh mixed herbs (parsley, chives, thyme)
- 1 egg lightly beaten
- ¾ cup milk (180ml)
- ¼ (60g) butter melted

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, Parmesan and cheddar cheese, sesame seeds and herbs in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, milk and butter together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close the lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

BLUE CHEESE MUFFINS

Makes 6

- 1½ cups self-raising flour
- Pinch of baking powder
- ¼ lb (100g) blue vein cheese, crumbled
- ¼ lb 60g prosciutto ham, finely sliced
- 1 egg lightly beaten
- ½ cup (125ml) milk
- ¼ cup (65ml) olive oil

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, baking powder, cheese and prosciutto in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, milk and olive oil together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on a wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SAVORY MUFFINS cont'd

PESTO OLIVE MUFFINS

Makes 6

1½ cups self-raising flour
¼ cup pitted and chopped black olives
½ cup grated Parmesan cheese
1 egg lightly beaten
¾ cup (180ml) buttermilk
2 tablespoons (30ml) pesto sauce
5 tablesoup (80g) butter, melted

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, olives and Parmesan in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, buttermilk, pesto and butter together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SEMI DRIED TOMATO AND LEEK MUFFINS

Makes 6

1½ cups self-raising flour
3oz 100g ricotta cheese, crumbled
½ cup sliced leek, lightly sauted
2 tablespoons finely chopped semi dried tomatoes
1 egg lightly beaten
½ cup (125ml) buttermilk
¼ cup (65ml) olive oil

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, ricotta, leek and tomatoes together. In a separate bowl lightly whisk the egg, buttermilk and olive oil together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SWEET MUFFINS

CHOCOLATE COFFEE MUFFINS

Makes 6

1¼ cup self-raising flour
¼ cup cocoa, sifted
½ cup brown sugar
Grated rind from 1 orange
1 cup (250ml) milk chocolate choc bites
1 egg lightly beaten
½ cup (125ml) milk
¼ cup (65ml) chilled strong espresso coffee
4 tablesoup (60g). butter, melted

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, cocoa, brown sugar, orange rind and choc bites in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, milk, coffee and butter together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

LEMON COCONUT MUFFINS

Makes 6

1½ cups self-raising flour
Pinch baking powder
½ cup caster sugar
¼ cup desiccated coconut
1 teaspoon grated lemon rind
1 egg lightly beaten
¼ cup (65ml) milk
½ tasse (140ml) can coconut milk
4 tablespoon (60g) butter, melted
Flaked coconut

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, baking powder, sugar, coconut and lemon rind in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, milk, coconut milk and melted butter together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top. Sprinkle with flaked coconut.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SWEET MUFFINS cont'd

WHITE CHOCOLATE MUFFINS

Makes 6

1½ cup self-raising flour
pinch baking powder
½ cup caster sugar
½ cup white chocolate melts roughly chopped
1 teaspoon grated orange rind
1 egg lightly beaten
½ cup (125ml) buttermilk
4 tablespoon (60g) butter, melted

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, baking powder, sugar, chocolate and orange rind in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, buttermilk and butter together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

MAPLE PECAN MUFFINS

Makes 6

1½ cup self-raising flour
½ cup brown sugar
½ cup finely chopped pecan nuts
¼ cup finely chopped dried apricots
1 egg lightly beaten
½ cup (125ml) buttermilk
½ cup (140ml) maple syrup
4 tablespoon (60g) butter, melted

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, sugar, nuts and apricots in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, buttermilk, maple syrup and butter together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SWEET MUFFINS cont'd

MANGO AND POPPY SEED MUFFIN

Makes 6

1½ cup self-raising flour
½ cup brown sugar
1 tablespoon poppy seeds
2 teaspoons grated orange rind
¼lb (100g) fresh mango, finely chopped
1 egg lightly beaten
½ cup (60ml) buttermilk
¼ cup (60ml) olive oil

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, sugar, poppy seeds, orange rind and mango in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, buttermilk and oil together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 17 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

BANANA PASSION MUFFIN

Makes 6

1½ cup self-raising flour
2 tablespoons caster sugar
1 banana, chopped (½ cup)
2 passionfruit (½ cup)
1 teaspoon grated orange rind
¼ cup (65ml) buttermilk
¼ cup (65ml) light olive oil
1 egg lightly beaten

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour and sugar in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the banana, passionfruit, orange rind, buttermilk, olive oil and egg together. Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just well combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non-stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 12 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SWEET MUFFINS cont'd

BLUEBERRY MUFFINS

Makes 6

1½ cups self-raising flour

½ cup brown sugar

¾ cup blueberries

1 teaspoon grated lime rind

1 egg lightly beaten

¾ cup (180ml) milk

6 tablespoon (90g butter), melted

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, brown sugar and blueberries in a bowl. In a separate bowl lightly whisk egg, milk and butter together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close the lid and bake for approximately 15 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

APPLE AND SPICE MUFFINS

Makes 6

1½ cups self-raising flour

½ cup caster sugar

¼ teaspoon cinnamon

1 medium Granny Smith apple, peeled, cored and finely chopped

1 egg lightly beaten

¾ cup (180ml) milk

6 tablespoon (90g) butter, melted

1 tablespoon sugar, extra

1 teaspoon cinnamon, extra

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, sugar, cinnamon and apple in a bowl. In a separate bowl lightly whisk the egg, milk and butter together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top. Combine extra sugar and cinnamon and sprinkle on muffins.

Bake: Close lid and bake for approximately 15 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

SWEET MUFFINS cont'd

BANANA AND PECAN MUFFINS

Makes 6

1½ cups self-raising flour

½ cup brown sugar

½ cup pecan nuts, chopped

1 medium banana, mashed

1 egg lightly beaten

½ cup (65ml) milk

6 tablespoon (90g) butter, melted

Preheat Muffin Magic until green 'ready' light illuminates.

Mix: Mix the flour, brown sugar and pecan nuts in a bowl. In a separate bowl combine banana, egg, milk and butter together.

Pour the liquid ingredients into the flour and stir with a spoon until just combined.

Fill: Spray Muffin Magic with non stick spray and spoon mixture into cavities to fill level to the top.

Bake: Close lid and bake for approximately 15 minutes.

Remove and allow to cool on wire rack for 5 minutes. Cook remaining muffins.

Breville®

Muffin Magic™



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y RECETARIO**

Model MFM50XL

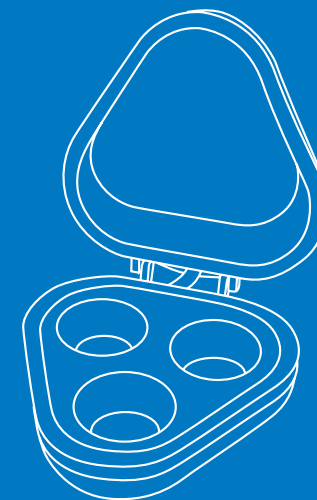
CONTENIDO

	Página
Introducción	23
Recomendaciones básicas de seguridad	24
Componentes y Características	25
Modo de Empleo	26
Cuidado y limpieza	27
Consejos para tener los mejores resultados	28
Recetas	
Panecillos bajos en grasa	30
Panecillos con especias	21
Panecillos dulces	36

Muffin Magic

Felicitades

en la compra de su Muffin Magic™ Breville®



RECOMENDACIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES SALVAGUARDIAS

En Breville diseñamos y fabricamos nuestros productos para el consumidor teniéndole en mente a usted, nuestro preciado cliente. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando este utilizando cualquier aparato eléctrico y que siga las siguientes indicaciones.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR Y GUARDELAS PARA REFERENCIAS FUTURAS.



- No toque las superficies calientes del aparato.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Supervise siempre a los niños cuando estén cerca del aparato.
- Nunca deje en aparato eléctrico funcionando sin supervisar. Desconéctelo siempre y desconecte cuando no lo esté usando.
- Inspeccione de forma regular el cable, el enchufe y el aparato. Si se ven daños, deje inmediatamente de usarlo y contacte con su centro de servicio Breville.
- No use este aparato en el exterior o en un área húmeda.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o repisa que toque superficies calientes o que se enrede.
- No ponga este aparato cerca de quemadores de gas o eléctricos o donde pueda estar en contacto con un horno caliente.
- Pongase en contacto con su Centro de Servicio Breville para realizar mantenimientos que no sean solo limpieza.
- No use limpiadores fuertes o abrasivos o limpiadores de hornos cuando esté limpiando este aparato.
- Proporcione siempre suficiente circulación de aire por arriba y en todos los lados del aparato.
- En las superficies donde el calor pueda causar un problema, le recomendamos que utilice un mantel aislante.
- Este aparato es sólo para uso doméstico utilice este aparato para otro uso que no sea el adecuado.
- Cuando este usando el Muffin Magic por primera vez, puede que note un poco de humo. Es causado por el calentamiento de los nuevos componentes. No se preocupe.
- Asegúrese de que el cable del aparato no toque las superficies calientes del aparato. Eso podría hacer que el cable se derritiera.



NOTE!!

Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet.

For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Do not use in conjunction with a power strip or extension cord.



LA TAPA DEBE ESTAR CERRADA EN TODO MOMENTO MIENTRAS SE ESTÁ COCINANDO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

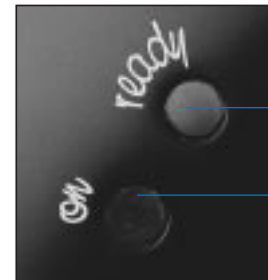
COMPONENTES Y CARACTERISTICAS

Capa anti-adherente de fácil limpieza para remover con facilidad los panecillos.
(Para conservar las superficies, use solo utensilios de plástico o de Madera.)

1400 vatios para hornear con rapidez.

Platos para horno ondos para panecillos más grandes de lo normal. El Molde Mágico puede cocinar de 1 a 3 panecillos cada vez.

Luz roja de encendido que indica claramente cuando la unidad está conectada y en modo de precalentado.



Presentando el nuevo enchufé Breville Assist Plug. Fácil de conectar, fácil para desconectar.



Diseño registrado.



Espátula de plástico (no se muestra).

Base antideslizante para proporcionar estabilidad. Almacenamiento vertical.

MODO DE EMPLEO

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso compuebe que los platos para hornear esten, limpios y libres de polvo. Limpie ligeramente los platos para cocinar con un paño humedo.

1. Conecte el aparato a un enchufe.
2. Cierre la tapa y ponga el interruptor en 'on'. La luz roja le indicará que la unidad se está calentado a le temperature correcta. La luz verde de "listo" se encendera cuando el Molde Mágico haya alcanzando la temperature correcta y esté listo para cocinar.
3. Precaliente el Muffin Magic hasta que la luz verde de "listo" se encienda. (La tapa debe estar cerrada.) ¡Precaucion! Tenga cuidado cuando este usando el Muffin Magic: la unidad está caliente cuando esta en uso.
4. Abra la tapa del Muffin Magic y ponga a cucharadas la mezcla en los moldes para hornear.

5. Cierra la tapa. No abra la tapa durante el proceso de cocinado. Esto hará que el calor se escape y que el tiempo de cocción se alargue.
6. Los panecillos deben cocinarse durante el tiempo recomendado (ver las recetas en las paginas 7-14) o hasta que lleguen al nivel de dorado deseado.
7. Saque los panecillos con una spátula de plástico.
8. Ponga los panecillos en una charola para enfriarse durante 5 minutos.



¡NOTA!

No use utensilios de metal porque pueden rallar el acabado anti-adherente de los platos para cocinar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- No sumerja ninguna parte del Muffin Magic en agua o en cualquier otro líquido.
- Antes de limpiar, apague el Muffin Magic y desconecte el cable. Deje que el aparato se enfríe ligeramente. Muffin Magic es mas fácil de limpiar cuando esta ligeramente caliente.
- Limpie los platos de cocción con un paño húmedo. Si todavia queda algo de la comida que se cocinó, frote con un poco de aceite o mantequilla derretida en esa area. Deje reposar durante 5 minutos y luego limpie con un paño húmedo.



¡NOTA!

Debido a que los platos para cocinar estan cubiertos con una superficie anti-adherente, no debe usar utensilios de metal. Danaran las superficies de los platos para cocinar.



CUIDADO! TENGACUIDADO AL USAR EL MUFFIN MAGIC LA QUE SE CALIENTA AL ESTAR USANDOLO.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

1. Deje suficiente tiempo de calentamiento entre panecillos para que la unidad vuelva a la temperatura de cocinado correcta y que la luz verde de "listo" se encienda.
2. Use en $\frac{1}{8}$ de taza (o 5 cucharadas) para medir la mezcla. Esto produce panecillos del mismo tamaño. El nivel máximo de mezcla está en la parte superior de cada molde. Si los panecillos llegan a la parte de arriba del molde, los resultados no serán perfectos.
3. No remueva demasiado o gopee la mezcla de los panecillos. Esta acción solo hará que la masa sea más dura y que los resultados no sean perfectos.
4. Mezclar rápidamente es el secreto del éxito de los panecillos. Mezcle hasta que los ingredientes estén apenas.



¡NOTA!

Las superficies del Muffin Magic se pueden rociar con spray antiadherente para remover los panecillos con mas facilidad.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS cont

USANDO HARINA DE PAQUETE PREPARADA PARA PANECILLOS

Breville ha probado con éxito mezclas preparadas para panecillos de las marcas más conocidas y ha comprobado que es una forma fácil y rápida de preparar grupos grandes de panecillos. Hay una gran variedad de mezclas preparadas en su supermercado, incluyendo las que tienen bajo contenido en grasas.

- Pre caliente el apartado hasta que la luz verde se encienda, indicando que esta listo.
- Mezclar:** prepare la mezcla de panecillos de acuerdo con las instrucciones de la caja. Recuerde: sólo debe mezclar hasta que los ingredientes estén apenas combinados. Rocíe los moldes con aceite para sartén.
- Llenar:** ponga la mezcla a cucharadas en los moldes y llene el nivel hasta arriba. Cierre la tapa.
- Hornear:** deje que los panecillos se cocinen durante aproximadamente 12 minutos o hasta que estén dorados a su gusto. Saque los panecillos con una spatula de plástico y póngalos en una charola para que se enfríen durante 5 minutos.



¡NOTA!

Simplemente siga las instrucciones en la receta de su mescal de pastel preparada preferida y llene los moldes de hornear hasta arriba. Cierre la tapa y hornee durante aproximadamente 10 minutos.

PANECILLOS BAJOS EN GRASA

PANECILLOS DE MORAS Y CITRICOS

Para 6 panecillos

1½ tazas (1½; 210g) de harina ya preparada con levadura

½ taza (½ taza; 60g) de azúcar moreno empacado

1½ cucharaditas (1½ cucharaditas; 7ml) de corteza rallada de naranja

½ cucharadita (½ cucharadita; 2ml) de canela

¾ taza (¾ taza; 110g) de arándanos

1 huevo (50g) ligeramente batido

½ taza (½ taza; 120ml) de leche de yogurt

¼ taza (¼ taza; 60ml) de jugo de naranja

Precaliente el Muffin Magic hasta que la luz verde indique y se ilumina.

Mezclar: mezcle la harina, azúcar, corteza de naranja y canela en un tazón. Añada los arándanos. En un tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, leche de yogurt y el jugo de naranja. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y mezcle con una cucharada hasta que este apenas combinado.

Llenar: rocíe la charola con espray para sartenes y llene el molde a cucharadas hasta el tope.

Hornear: cierre la tapa y hornee durante aproximadamente 13 minutos pongalos en una charola para enfriar durante cinco minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DE MIGAJAS DE CIRUELA

Para 6

1½ taza (1½; 210g) de harina ya preparada con levadura

½ taza (½ taza; 60g) de azúcar moreno empacado

200g (½ taza; 200g) de ciruelas peladas y sin semilla, frescas o enlatadas

1 huevo (50g), ligeramente batido

½ taza (½ taza; 120ml) de leche de yogurt

¼ taza (60ml) de jugo de naranja migajas para cubrir

1 cucharada (1 cucharada; 15ml) salvado de avena

1 cucharada (1 cucharada; 15ml) de nueces finamente picadas

1 cucharadita (1 cucharadita; 5ml) de azúcar

1 cucharadita (1 cucharadita; 5ml) de canela

Precaliente el Panecillo Mágico hasta que la luz verde indique que está listo se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina y el azúcar en un tazón. Añada las ciruelas cortadas. En un tazón separado, bata ligeramente el huevo, leche de yogurt y jugo de naranja. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y mezcle con una cuchara hasta que estén apenas.

Llenar: rocíe con aceite para sartén, llenelos moldes a cucharadas hasta arriba y cubra con la mezcla de migajas para cubrir.

PANECILLOS BAJOS EN GRASA cont

PANECILLOS DE DURAZNO Y JENGIBRE

Para 6 panecillos

1½ tazas (210g) de harina ya preparada con levadura

½ cucharadita (½ cucharadita; 2ml) de canela

½ cucharadita (½ 1 cucharadita; 2ml)

de jengibre

½ taza (½ taza; 60g) de azúcar Moreno

2 x 100 (1 taza; 200g) lata de chabacanos en rocitos en su jugo natural y escurridos

1 huevo (50g), ligeramente batido

¾ taza (¾ taza; 175ml) de leche sin grasa

2 cucharadas (2 cucharadas; 30ml) de sirope dorado

(Lyle's es una marca conocida, pero si no esta disponible se puede por sirope de maíz.)

Precaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde esta indicando que está listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, canela, jengibre y azúcar en un tazón. Añada los duraznos. En un tazón separado bata ligeramente el huevo, la leche y el sirope dorado. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueve con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 16 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PANECILLO

Kilojulios kj: 1055 (252 calorías)

Gramos de proteína: 7

Gramos de carbohidratos: 37

Gramos de grasa: 9

Gramos de fibra: 4

Miligramos de calcio: 75

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PANECILLO

Kilojulios kj: 860 (206 calorías)

Gramos de proteína: 6

Gramos de carbohidratos: 1.5

Gramos de grasa: 4

Gramos de fibra: 3

Miligramos de calcio: 110

PANECILLOS CON ESPECIAS

PANECILLOS DE LIMA

Para 6 panecillos

2 tazas (280g) de harina ya preparada con levadura

½ cucharadita (¼ cucharadita; 1ml) de levadura

½ taza (½ taza; 75g) de azúcar superfina

1½ cucharaditas (1½ cucharaditas; 7ml) de cascara de lima rallada

1 huevo (50g), ligeramente batido

¼ taza (¼ taza; 60ml) de jugo fresco de lima

1 cucharada (1 cucharada; 15ml) de aceite olivo

¾ taza (¾ taza; 175ml) de leche de yogurt

Precaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde está indicando que esta listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, levadura, azúcar y corteza rallada de lima en un tazón. En un tazón separado mezcle ligeramente el jugo, jugo de lima, aceite y leche de yogurt. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 15 minutos. Saque a una charola para que se enfríen durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DE HIERBAS CON ZANAHORIAS Y HARINA DE MAÍZ

Para 6 panecillos

1 taza (1 taza; 140g) de harina ya preparada con levadura

½ taza (80g) de harina de maíz

¼ taza (30g) de queso Cheddar rallado

¼ taza (30g) de zanahoria rallada

1 cucharada (1 cucharada; 15ml) de albahaca finamente picada

2 cucharaditas (10ml) de cebolletas partidas

1 huevo (50g) ligeramente batido

¾ taza (175ml) de leche de yogurt

Precaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde esta indicando que esta listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, harina de maíz, queso, zanahoria, albahaca y cebolletas en un tazón. En un tazón separado mezcle ligeramente el huevo y le leche de yogurt. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 15 minutos. Saque a una charola para que se enfríen durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS CON ESPECIAS cont

PANECILLOS DE HIERBAS DE SÉSAMO

Para 6 panecillos

1½ tazas (210g) de harina ya preparada con levadura

¼ taza (60g) de queso Parmesano rallado

¼ taza (30g) de queso Cheddar rallado

1½ cucharadas (22ml) de semillas de sésamo tostadas

3 cucharadas (45ml) de hierbas frescas/peejil, cebolletas, tomillo) finamente picadas

1 huevo (50g) ligeramente batido

¾ taza (175ml) de leche

4 cucharadas (60g) de mantequilla derretida

Precaliente el Panecillo Mágico hasta que la luz verde esté indicando que está listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, queso parmesano y cheddar, semillas de sésamo y hierbas en un tazón. En un tazón separado mezcle ligeramente el huevo, la leche y la mantequilla. vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que esté apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque a una bandeja para que se enfríen durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DE QUESO AZUL

Para 6 panecillos

1½ tazas (210g) de harina ya preparada con levadura)

Un pisca de levadura

100g (½ taza) de queso azul en migajas

60g (2oz) de prosciutto (jamón italiano) finamente cortado

1 huevo (50g), ligeramente batido

½ taza (125ml) de leche

¼ taza (60ml) de aceite de oliva

Precaliente el manual Magico hasta que la luz verde esté indicando que está listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, levadura, queso azul y prosciutto en un tazón. En tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, la leche y el aceite de oliva. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque a una bandeja para que se enfríen durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS CON ESPECIAS cont

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PANECILLO

Kilojulios kj: 1075 (257 calorías)
Gramos de proteína: 7
Gramos de carbohidratos: 45
Gramos de grasa: 5
Gramos de fibra: 2
Miligramos de calcio: 100

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PANECILLO

Kilojulios kj: 450 (108 calorías)
Gramos de proteína: 7
Gramos de carbohidratos: 27
Gramos de grasa: 4
Gramos de fibra: 2
Miligramos de calcio: 130

PANECILLOS DE PESTO Y ACEITUNES

Para 6 panecillos
1½ tazas (210g) de harina ya preparada
con levadura
¼ taza (45g) de aceitunas negras sin hueso
½ taza (110g) de queso parmesano rallado
1 huevo (50g), ligeramente batido
¾ taza (175ml) de leche de yogurt
2 cucharadas (30ml) de salsa pesto
80g (5 cucharadas) de mantequilla, derretida
Precaliente el Molde Mágico hasta que la Luz verde esté indicando que está listo y se illumine.
Mezclar: mezcle la harina, aceitunas y parmesano en un tazón.
En un tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, la leche de yogurt, el pesto y la mantequilla vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.
Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.
Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque a una charola para que se enfríen durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS CON ESPECIAS cont

PANECILLOS DE TOMATES SECADOS AL SOL Y PUERROS

Para 6 panecillos
1½ taza (210g) de harina ya preparada
con levadura
100g (½ taza) de queso ricotta
½ taza (45g) de puerro a rebanadas, con un poco de sal
2 cucharadas (30ml) de tomates secados al sol finamente picados
1 huevo (50g), ligeramente batido
½ taza (125ml) de leche de yogurt
¼ (60ml) de aceite de oliva
Precaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde esté indicando que está listo y se illumine.
Mezclar: mezcle la harina, ricotta puerro y Tomates. En un tazón separado mezcle ligeramente el huevo, la leche de yogurt y el aceite de oliva. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.
Llenar: rocíen con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.
Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos.

CPANECILLOS DE CHILE Y MAÍZ

Para 6 panecillos
1 taza (40g) de harina ya preparada
con levadura
½ taza (80g) de harina de maíz
1 cucharadita (5ml) de pasta de chile
½ cucharadita (2ml) de pimienta negra
2 cucharaditas (10ml) de cebollas verdes, en trocitos
1 huevo (50g), ligeramente batido
½ taza (75ml) de leche de yogurt
¼ taza (60ml) de leche
½ taza (170g) de crema de maíz, de lata
1 cucharada (15ml) de queso parmesano rallado.
Recaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde esté indicando que está listo y se illumine.
Mezclar: mezcle la harina, y harina de maíz, pasta de chile, pimienta negra y cebollas verdes en un tazón.
En un tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, leche de yogurt, leche, crema de maíz y queso parmesano. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.
Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.
Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 15 minutos. Saque a una bandeja para que se enfríen durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DULCES

PANECILLOS DE CHOCOLATE BLANCO

Para 6 panecillos

1 taza (140g) de harina ya preparada con levadura

Una pisco de levadura

½ taza (75g) de azúcar superfina

½ taza (85g) de chispas de chocolate blanco

1 cucharadita (5ml) de cascara de naranja rallada

1 huevo (50g), ligeramente batido

½ taza (125ml) de leche de yogurt

½ taza (60g) de mantequilla derretida

Precaliente el Muffin Magic hasta que la luz verde este indicando que esta listo se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, levadura, azúcar, chispas de chocolate, y ralladura de naranja. En un tazón separado, mezcle ligeramente la yema de huevo, la leche de yogurt y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DE NUEZ Y MAPLE

Para 6 panecillos

1 taza (140g) de harina ya preparada con levadura

½ taza (85g) de azúcar morena empacada

½ taza (40g) de nueces finamente picadas

¼ taza (40g) de chabacanos (albaricoques) secos finamente troceados

1 huevo (50g), ligeramente batido

½ taza (125ml) de leche de yogurt

½ taza (75ml) de sirope de maple

60g (4 cucharadas) de mantequilla derretida

Precaliente el Muffin Magic hasta que la luz verde este indicando que esta listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, azúcar, nueces y chabacanos en un tazón. En un tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, la leche de yogurt, el sirope de maple y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DULCES cont

PANECILLOS DE CAFÉ CON CHOCOLATE

Para 6 panecillos

1 taza (140g) de harina ya preparada con levadura

¼ taza (28g) de coco, mezclado

½ taza (85g) de azúcar morena, empacada

la corteza rallada de una naranja

1 taza (170g) de chispas de chocolate con leche

1 huevo (50g), ligeramente batido

½ taza (125ml) de leche

¼ taza (60ml) de café expresso fuerte, frío

¼ taza (60g) de mantequilla, derretida

Precaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde esté indicando que está listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, queso parmesano y cheddar, semillas de sésamo y hierbas en un tazón. En un tazón separado mezcle ligeramente el huevo, la leche y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque una bandeja para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DE LIMON Y COCO

Para 6 panecillos

1½ tazas (210g) de harina ya preparada con levadura

Una pisco de levadura

½ taza (110g) de azúcar superfina

¼ taza (14g) de coco rallado seco

1 cucharadita (5ml) de cascara de limón rallada

1 huevo (50g), ligeramente batido

¼ taza (60ml) de leche

140g (5oz; 150ml) de leche de coco en lata

60g (¼ taza) de mantequilla, derretida

Coco rallado

Precaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde este indicando que está listo y se ilumine.

Mezclar: mezcle la harina, levadura, azúcar, coco y cascara de limón en un tazón. En un tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, la leche, la leche de coco y la mantequilla derretida. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que estén apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba. Espolvoree con coco rallado.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque a una bandeja para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DULCES cont

PANECILLOS DE MANGO Y SEMILLAS DE AMAPOLA

Para 6 panecillos

1 taza (140g) de harina ya preparada con levadura

½ taza (60g) de azúcar morena empacada

1 cucharada (15ml) de semillas de amapola

2 cucharaditas (10ml) cascara de naranja rallada

½ taza (100g) de mango fresco, finamente entrocitos

1 huevo (50g), ligeramente batido

¼ taza (60ml) de leche de yogurt

¼ taza (60ml) de aceite de oliva

Precaliente el Molde Mágico hasta que la lux verde esta indicando que esta listo y se illumine.

Mezclar: mezcle la harina, azúcar, semillas de amapola, ralladura de naranja y mango en un tazón. En un tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, la leche de yogurt y el aceite. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 17 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DE PLATANO FRUTA DE LA PASION

Para 6 panecillos

1 taza (140) de harina ya preparada con levadura

2 cucharadas (30ml) de azúcar superfina

1 platano en trocitos (½ taza; 85g)

2 frutas de la pasión (¼ taza; 44g)

1 cucharadita (5ml) de cascara de naranja rallada

¼ taza (60ml) de leche de yogurt

¼ taza (60ml) de aceite de oliva ligero

1 huevo (50g), ligeramente batido

Precaliente el Molde Mágico hasta que la lux verde esta indicando que esta listo y se illumine.

Mezclar: mezcle la harina y el azúcar, en un tazón. En un tazón separado mezcle ligeramente el platano fruta de la pasión, ralladura de naranja, leche de yogurt, aceite de oliva y huevo. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y revuelva con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 12 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DULCES cont

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 15 minutos. Saque los y deje enfriar en una bandeja durante 5 minutos. Cocine los panecillos restantes.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PANECILLO

Kilojulios kj: 770 (184 calorías)

Gramos de proteína: 6

Gramos de carbohidratos: 36

Gramos de grasa: 1.5

Gramos de fibra: 2

Miligramos de calcio: 90

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PANECILLO

Kilojulios kj: 845 (202 calorías)

Gramos de proteína: 6

Gramos de carbohidratos: 38

Gramos de grasa: 3

Gramos de fibra: 2

Miligramos de calcio: 90

PANECILLOS DE CGABACABIS (ALBARICOQUES), ALMENDRAS Y HARINA DE MAIZ

Para 6 panecillos

1 taza (140g) de harina ya preparada con levadura

½ taza (40g) salvado de avena

¼ taza (24g) almendras cortadas a rebanadas

¼ taza (60g) de azúcar crudo

425 g (15oz) lata de chabacanos en jugo natural, escurridos en trocitos

1 huevo (50g), ligeramente batido

1 cucharadita (5ml) de extracto de vainilla

1 cucharada (15ml) de aceite de oliva

¼ taza (60ml) de jugo de naranja

¼ taza (60ml) de leche de yogurt

Precaliente el Muffin Magic hasta que la lux verde esta indicando que esta listo y se illumine.

Mezclar: mezcle la harina, salvado de avena, almendras y azúcar en un tazón. Anada los chabacanos en trocitos. En un tazón separado mezcle ligeramente el huevo, vainilla, aceite, jugo de naranja y leche de yogurt. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 16 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DULCES cont

PANECILLOS DE PLATANO Y NUEZ

Para 6 panecillos

1½ tazas (210g) de harina ya preparada con levadura

½ taza (110g) de azúcar moreno empacado

½ taza (60g) de nueces pecan, en trocitos

1 plátano mediano machacado

1 huevo (50g), ligeramente batido

½ taza (125ml) de leche

90g (6 cucharadas) de mantequilla derretida

Precaliente el Muffin Magic hasta que la luz verde esta indicando que esta listo y se illumine.

Mezclar: mezcle la harina y el azucar morena y nueces en un tazón. En un tazón separado, mezcle ligeramente el huevo, la leche y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 15 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DE ARÁNDANO

Para 6 panecillos

1½ tazas (210) de harina ya preparada con levadura

½ taza (85g) de azúcar morena empacado

¾ taza (110g) de arándanos

1 cucharadita (5ml) de cascara de lima rallada

1 huevo (50g), ligeramente batido

¾ taza (175ml) de leche

90g (6 cucharadas) de mantequilla derretida

Precaliente el Molde Mágico hasta que la luz verde esta indicando que esta listo y se illumine.

Mezclar: mezcle la harina y el azucar morena los arandanos en un tazón. En un tazón separado mezcle ligeramente el huevo, la leche y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 15 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

PANECILLOS DULCES cont

PANECILLOS DE MANZANA CON ESPECIAS

Para 6 panecillos

1½ tazas (210) de harina ya preparada con levadura

½ taza (110g) de azucar superfino

¼ cucharadita (1ml) de canela

1 manzana Granny Smith mediana e in cuscara y corazon finamente picada

1 huevo (50g), ligeramente batido

¾ taza (175ml) de leche

90g (6 cucharadas) de mantequilla derretida
1 cucharada (15ml) de azucar, y un poco mas para cubrir

1 cucharadita (5ml) canela, y un poco ma para cubrir

Precaliente el Muffin Magic hasta que la luz verde esta indicando que esta listo y se illumine.

Mezclar: mezcle la harina y el azucar morena los arandanos en un tazón. En un tazón separado mezcle ligeramente el huevo, la leche y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos en la harina y remueva con una cuchara hasta que esten apenas combinados.

Llenar: rocíe con aceite para sartén y llene los moldes a cucharadas hasta arriba. Combine con el zucar y la canela extra y espolvoree por encima de los panecillos.

Hornear: cierre la tapa y hornee aproximadamente durante 15 minutos. Saque a una charola para que se enfrien durante 5 minutos. Cocine el resto de los panecillos.

