



MUFFINS DE CARDAMOMO

24 piezas

Ingredientes:

- 3 piezas de huevo
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- $\frac{3}{4}$ taza de leche
- 1 cucharadita de cardamomo molido
- $\frac{3}{4}$ taza de aceite vegetal
- Azúcar glass para decorar

HORNO PRECALENTADO 170 °C

Procedimiento:

1. Calienta la leche con el cardamomo. Reserva.
2. Bate los huevos hasta que se espumen. Agrega poco a poco el azúcar y permite que se “inflen” hasta obtener punto listón.
3. Integra la harina y el polvo para hornear alternando con la leche. Por último, agrega el aceite e integra bien.
4. Vierte la mezcla en moldes para panquecitos previamente engrasados y enharinados.
5. Hornea por 35 minutos o hasta que introducir un palillo en el centro, éste salga limpio.
6. Déjalos enfriar y espolvoréalos con un poco de azúcar glass.
7. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos



Tiempo de horneado: 35 minutos

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****