



## MUFFINS DE CHÍA Y ARÁNDANOS

### 12 piezas

#### Ingredientes:

- 50 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 ½ tazas de harina para hot cakes
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 2/3 taza de leche
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de semillas de chía
- ½ taza de arándanos

**HORNO PRECALENTADO A 180° C**

#### Método de preparación:

1. Bate la mantequilla y agrega el huevo. Añade la harina, el polvo para hornear y la canela. Integra y vierte la leche con la miel. Por último, agrega las semillas de chía y los arándanos.
2. Enmantequilla y enharina un molde para mantecadas. Vierte la mezcla y hornea por 20 minutos. Enfría y desmolda.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de horneado: 20 minutos

Grado de dificultad: \*\*

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