



MUFFINS DE ARÁNDANOS 14 Porciones

Ingredientes:

- 5 ½ cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 100 gr de azúcar
- 1 pieza de huevo batido
- 2 cucharadas de leche entera
- 100 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 75 gr de arándanos
- Azúcar glass para decorar
- Capacillos
- 1 molde para muffins

Horno precalentado: 180 °C

Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa y esponjosa.
2. Incorpora poco a poco el huevo batido y la leche. A continuación agrega la harina y la levadura previamente tamizadas y mezcla hasta obtener una preparación homogénea.
3. Añade con cuidado los arándanos.
4. Coloca los capacillos sobre el molde para muffins y reparte la mezcla.
5. Hornea durante 15 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
6. Deja enfriar y sirve decorando con azúcar glass.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: **

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

CUADRO INFORMATIVO

Los muffins siempre serán una excelente opción de postre para chicos y grandes. Éstos son un delicioso postre que entre sus ingredientes contiene arándanos, los cuales brindan un sabor dulce y único.