



## MUFFINS DE BLUEBERRIES 6 Piezas

### Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (135 g)
- 1 ½ tazas de azúcar
- 3 huevos grandes
- 1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de crema
- ¼ taza de leche
- 2 ½ tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ¾ taza de blueberries (moras azules)

### Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 200° C
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos uno a uno y luego la vainilla, la crema y la leche; agrega poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y el bicarbonato, mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes. Incorpora en forma envolvente las blueberries.
3. Engrasa y enharina moldes para mantecadas y rellénalos ¾ partes con la preparación anterior.
4. Hornea de 25 a 30 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de horneado: 25 a 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

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