



## MUFFINS DE PLÁTANO

### 6 Porciones

#### Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 plátano tabasco maduro, pelado y en trozos
- 2 huevos
- 1 taza de harina de trigo
- ½ cucharadita de canela, molida
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Azúcar glass, para decorar

Horno precalentado a 180° C

#### Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla con el azúcar, agrega el plátano y el huevo; añade poco a poco la harina previamente mezclada con la canela y el polvo para hornear, mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes.
2. Vierte la mezcla en moldes para mantecadas previamente engrasados y enharinados o en moldes de silicón. Hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio; retira del horno y deja enfriar por completo.
3. Desmolda y ofrece decorando con azúcar glass.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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