



## MUFFINS DE FRUTAS ROJAS Y AVENA (5 Porciones)

### Ingredientes:

- 5 huevos
- $\frac{3}{4}$  de taza de sustituto de azúcar
- $\frac{2}{3}$  de taza de aceite (160 ml)
- $\frac{1}{2}$  taza de leche light (125 ml)
- 1 taza de avena
- 1  $\frac{1}{2}$  taza de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 100 g de zarzamoras
- 100 g de frambuesas

### Método de preparación:

1. Horno precalentado a 180° C
2. Bate los huevos con el sustituto de azúcar, agrega en forma de hilo el aceite, la leche y la avena; añade poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la sal. Mezcla hasta integrar perfectamente todos los ingredientes.
3. Coloca un poco de las frutas en moldes para mantecadas, previamente engrasados y enharinados; agrega la mezcla hasta cubrir 3 cuartas partes del molde.
4. Hornea por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 30 min

Grado de Dificultad: \*\*

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



---

**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*