

# Muffins clásicos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/muffins-clasicos>

## Preparación

Prender el horno en mínimo si no tiene termostato y en 180°C si puede regularse. Rociar con aceite en aerosol el interior de 12 moldes de muffins o pirotines medianos. Batir el huevo con la leche y el aceite de girasol. Agregarle el resto de los ingredientes secos. Y mezclar hasta que la harina esté húmeda y la masa quede algo grumosa. Llenar los moldes hasta 2/3 de su capacidad. Hornear a fuego mediano o de mediano a fuerte 180 °C hasta que estén dorados. Retirarlos y desmoldarlos calientes, dejar enfriar y servir con mermelada o con dulce de leche. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- 1 Huevo
- 1/2 taza/s Leche
- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- 1-1/2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces