

Muffins de arándano y mandarina



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/muffins-de-arandano-y-mandarina>

Preparación

Primero que todo, rallar la piel de las mandarinas sobre el azúcar. Reserva.

Tamizar la harina y la levadura y verter en un bol. Añadir el bicarbonato, todas las especias y la sal. Mezclar bien y por último añadir el azúcar con la ralladura de mandarina. Volver a mezclar. Preparar el jugo de las dos mandarinas y rellenar el volumen con leche hasta alcanzar los 200 cc. Reservar. Batir el huevo y añadirle la manteca derretida y la mezcla de jugo y leche. Añadir los sólidos reservados y mezclar bien hasta integrar todo. Por último añadir los arándanos e integrarlos bien a la mezcla preparada.

Rellenar los moldes escogidos; unas 2/3 partes de su volumen. Llevar al horno precalentado a 180°C entre 18-20 minutos.

Dejar enfriar en una rejilla y a degustar con un delicioso café. Disfrute! Fuente:

deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com

Ingredientes

- 250 gramo/s Harina
- 2-1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 40 gramo/s Arándanos deshidratados
- 1-1/2 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/2 cucharadita/s Jengibre molido
- 100 gramo/s Azúcar
- 2 Mandarinas pequeñas
- 100-125 cc. Leche
- 60 gramo/s Manteca blanda
- 1 Huevo

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa

