

Muffins de arándanos para los chicos



Dificultad: □□□□□

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

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

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

Autor: Maria

Url: <https://sreceptas.es/muffins-de-arandanos-para-los-chicos>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. En un tazón grande, mezcle la harina, la avena, el azúcar, la sal y el polvo para hornear. Mezcle los arándanos. En otro tazón, romper el huevo y usar un tenedor para batir sólo un poco. A continuación, añadir el aceite vegetal y la leche y mezclar. Agregue la mezcla de huevo a los ingredientes secos en un tazón grande. Con una cuchara, mezclar unas 25 o 30 veces. No mezcle demasiado! Su mezcla debe ser grumosa, no suave. Forrar un molde para muffins con moldes de papel o ligeramente rociado con aceite en aerosol antiadherente. Coloque una cuchara en la mezcla y llene cada taza porción de la fuente hasta aproximadamente 2/3 de su altura. Hornear durante unos 20 minutos. Cuando termine de hornear los bollos, retirar del molde para muffins y enfriarlos sobre una rejilla de alambre. Disfrute de sus sabrosas magdalenas berry!

Ingredientes

- 1 taza/s Harina 000
- 1 taza de harina de avena
- 3 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada de café Sal
- 4 cucharada de café Levadura instantánea
- 1 taza de arándanos
- 1 taza/s Leche de vaca
- 1/4 taza de Aceite vegetal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia

