

Panecillos de maíz con arándanos y nueces



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panecillos-de-maiz-con-arandanos-y-nueces>

Preparación

Precale el horno a 205°C. Combine la harina de maíz, la harina de trigo, la sal, el azúcar y el polvo de hornear en un tazón. En otro tazón, combine la manteca, la leche, el huevo y el bicarbonato. Revuelva para combinar. Revolviendo constantemente. Agregue el extracto de vainilla, luego añada los arándanos secos (se puede utilizar un poco más o un poco menos si lo desea) y las nueces. Vierta la mezcla en un molde para muffins engrasado, tratando de que los arándanos se distribuyan de forma uniforme. Hornear durante 12-15 minutos, o hasta que estén dorados. Deje enfriar durante unos minutos después de sacarlo del horno, desmoldar y dejar que se enfríen. Aparte: mezcle un poco de manteca derretida y jarabe de arce, y luego cepille sobre la superficie de los muffins ya fríos. También puede hacerlo con la manteca fría.

Ingredientes

- 1 taza/s Harina de maíz
- 1/2 taza/s Harina de trigo
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 taza/s Suero de leche
- 1/2 taza/s Leche
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 Huevo
- 1/4 taza/s Manteca
- 1/2 cucharadita/s Vainilla
- 1 taza/s Arándanos secos
- 1/2 taza/s Nueces picadas
- Para la cobertura: 1 paquete/s Manteca
- 2 cucharada/s Jarabe de arce

Categorías

Un día normal, Un día normal, Día Especial, Primavera, Primavera, Verano, Otoño, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces,

Pan y otros panificados para la casa

