Muffins de Arándanos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate **Recetizador:** Taberna Zentola



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Sustituir los arándanos por frutos secos picados.

Descripción:

Ideales para el desayuno y la merienda... No podrás comer sólo uno.

Ingredientes para 6 personas :

- 225 gr de Harina
- 1 sobre de Levadura Royal
- 1 pizca de Sal
- 50 gr de Azúcar Glass
- 50 gr de Mantequilla
- 2 Huevos
- 200 ml de Leche Pascual
- 100 gr de Arándanos

Preparación:

Paso 1

Se mezcla y se tamiza la harina junto con la levadura, el azúcar y la sal.

Paso 2

En un cuenco, se mezcla la mantequilla derretida con los huevos y la leche. Se bate bien y se incorpora poco a poco la harina previamente tamizada junto con el azúcar, la sal y la levadura.

Paso 3

Se mezcla suavemente hasta que se obtiene una pasta homogénea y sin grumos.

Paso 4

Se añaden los arándanos y se vierte la mezcla en moldes individuales para magdalenas.

Paso 5

Se hornean a 200º durante 20 minutos aproximadamente, hasta que suban y adquieran un tono dorado.