

MUFFINS DE FANTA NARANJA



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** marta gil chana



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Receta sacada del libro "La mini dieta" con algún cambio.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Huevos
- 150gr de harina
- 1 sobre de levadura
- 100gr de azúcar
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- 100cc de leche
- 2 cucharadas de aceite de oliva suave
- 2 cucharas de miel
- 50cc de fanta de naranja

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone la harina en un bol pequeño con la levadura y los 2 tipos de azúcar. En otro bol se echan los demás ingredientes y se bate, cuando este bien batido se echa lo del otro bol y se bate muy bien que quede la masa suave. Se echa en el bol que queráis, a mi me salio para uno mediano y 4 moldes de magdalenas, se mete al horno 200° hasta que veáis que esta hecho unos 30 minutos mas o menos. Mientras se hacen echar en una taza la mitad de fanta de naranja y la miel, remover bien que se disuelva bien la miel. Cuando saquéis los muffins, 5 minutos después de sacarlos rociarlos con la mezcla, que queden bien mojados.