Muffins

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

Creador: ChefB **Recetizador:** Vanessa Abal He

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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 2 yogures naturales
- 3 medidas (vaso de yogurt) de harina
- 2 medidas de azucar
- 1/2 medida de aceite
- 1 sobre de levadura tipo royal
- Decoración (nueces, avellanas, piñones, etc..)

Preparación:

Paso 1

Poner todos los ingredientes en un bol en el orden siguiente: huevos, yogurt, azúcar, harina junto con la levadura, y el aceite. Trabajarlo con la batidora de varillas hasta conseguir una masa homogénea.

Paso 2

Untar los moldes de muffins con mantequilla (o aceite). Rellenar la mitad de los moldes con la masa y rellenarlos con la decoración (chocolate, nueces, etc...), seguir rellenando los muffins hasta el borde de los

moldes y hornearlo unos 20 - 25 minutos con el horno a 180º - 200º. Precalentado.

Paso 3

Si se prefiere, hornear los muffins unos 5-10'. Cuando veamos que la masa empieza a subir, sacarlos del horno, echar decoración por encima (chocolate, azúcar, nueces, ...) y volverlo a hornear los minutos restantes hasta completar los 20-25', de esta manera la decoración quedará por encima de los muffins. ¡Buen provecho!