elGourmet

Muffin de banana y arándanos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 380 cc
Azucar: 340 grs.
Huevos: 2 Unidades
Polvo de hornear: 5 cdas.
Arándanos frescos: 200 g
Sal: 1/2 cdita.
Harina: 540 grs.
Banana: 1 Unidad
Manteca derretida: 140 g

Para la cubierta

Manteca: 70 g
Queso Crema: 175 grs.
Azucar impalpable: 35 grs.
Grageas:
Miel: 25 grs.

Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina* con el polvo de hornear y la sal.
- Por otra parte, en un bowl mezclar los huevos, el azúcar y la *manteca* derretida.
- Mezclar ésta preparación con la leche, la ralladura y las frutas.
- Por último agregar la mezcla de los secos.
- Poner en pirotines para muffins y hornear a 170°C por 30 minutos.

- Para hacer la cubierta

- Combinar todos los ingredientes.

Armado

- Decorar los muffins con la cubierta y espolvorear con las grageas.

Consulta la receta original en