Muffins de arándanos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: 1/3 Taza
Harina integral: 2 Tazas
Arándanos: 1 y 1/2 Taza
Leche: 1 Taza
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 3/4 Taza
Polvo leudante: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos un tercio de taza de aceite neutro con 2 huevos y una taza de leche
- Reservamos.
- Por otro lado, unimos 2 tazas de *harina* integral, 2 cucharadas de polvo *leudante* y tres cuartos de taza de azúcar blanca
- Luego, unimos los secos con la mezcla de aceite y huevos
- Revolvemos con una cuchara de madera
- Seguidamente, añadimos una taza y media de **arándanos**.
- Llevamos a un molde de *cupcake*, horneamos a 180° hasta que estén cocidos y secos en el interior.
- Dejamos enfriar y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-arandanos-2