Muffins de arándanos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Arándanos: 50 g
Harina: 130 g
Sal: Una pizca
Yogurt Natural: 1 Unidad
Azucar: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Azúcar moreno: 55 grs.
Aceite De Oliva: 30 Ml.
Levadura: 1/2 cda.
Queso mascarpone: 75 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Tamizamos la *harina* y la mezclamos con la *levadura*, el bicarbonato y una pizca de sal
- Seguidamente, incorporamos el azúcar moreno y mezclamos bien todo
- Por otro lado, en un bol, colocamos el *huevo*, el aceite, el *yogur* y revolvemos bien hasta que todo quede bien mezclado.
- Seguido a esto, incorporamos la mezcla de ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclamos hasta conseguir una masa
- Luego incorporamos los **arándanos** a la preparación.
- A continuación, mezclamos el queso mascarpone con una cucharadita de azúcar blanco
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Rellenamos los moldes unas ¾ partes con la masa y encima le colocamos el queso
- Luego, horneamos la preparación a 180º C durante 20 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos

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