

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 180°C.
- Rellenamos los moldes unas $\frac{3}{4}$ partes con la masa y encima le colocamos el queso.
- Luego, horneamos la preparación a 180° C durante 20 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos.

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