elGourmet

Muffins integrales

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Polvo de hornear: 3 cdita.
Nueces tostadas: 1/2 Taza
Manteca fundida: 90 g
Sal: 1 Pizca
Azúcar moscobado: 100 g
Leche: 240 g
Harina: 250 g
Avena: 1/2 Taza
Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Para empezar

- Picamos groseramente ½ taza de nueces tostadas y reservamos
- En un bol mezclamos 250 g
- De *harina*, ½ taza de *avena*, 100 g
- De azúcar moscabado, una pizca de sal, 3 cucharaditas de polvo de hornear y reservamos.
- En otro bol, batimos ligeramente 1 *huevo* y añadimos 90 g
- De *manteca* fundida, 240 g
- De leche y ½ cucharadita de esencia de vainilla
- Mezclamos todo y reservamos
- Luego, hacemos un hueco en el centro de la mezcla de secos y vertemos los ingredientes líquidos
- Integramos de a poco y, por último, agregamos las nueces picadas.
- Pincelamos con *manteca* un molde de muffins y rellenamos con la mezcla.
- Luego, cocinamos en un horno precalentado a 180 ° durante 20 minutos o hasta que estén dorados.
- Pasado ese tiempo, retiramos, dejamos enfriar y servimos

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