



## MUFFINS DE FRESA Y QUESO CREMA

### Ingredientes:

250g. de harina de trigo cernida  
2 ½ cucharaditas de polvo para hornear  
½ cucharadita de bicarbonato  
1 huevo  
120g. de azúcar refinada  
80 ml. de aceite vegetal  
200 ml. de yogurt natural  
50g. de crema  
200g. de fresas cortadas en cuadritos  
Crema de queso  
1 barra de queso crema a temperatura ambiente  
1 ½ cucharadas de azúcar  
1 cucharadita de esencia de vainilla  
2 ½ cucharadas de leche

Horno precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Mezcla todos los ingredientes de la crema de queso hasta que quede una mezcla sin grumos y reserva.
2. Revuelve la harina, el polvo para hornear y el bicarbonato. Aparte mezcla el aceite, huevo, el azúcar, el yogurt y la crema.
3. Incorpora los líquidos a los secos y revuelve sin mezclar demasiado. Coloca en capacillos una cucharada de la masa, encima una cucharada de la crema y coloca algunas fresas y por último tapa con más masa y agrega más fresas.
4. Hornea por 25 minutos y deja enfriar, decora con azúcar glass y ofrece.

---

<b>Tiempo de Horneado:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	12