



MUFFINS DE MANZANA

Ingredientes:

- 110 gr de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de manzana golden rallada
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio

HORNO PRECALENTADO 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta que se suavice. Agrega poco a poco la leche condensada y los huevos uno a uno junto con la esencia de vainilla.
2. Agrega la manzana rallada y los polvos harina de trigo, polvo para hornear, canela en polvo y bicarbonato. Bate hasta que se integren todos los ingredientes.
3. Vierte la mezcla en moldes de mantecadas, previamente engrasados y enharinados, hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
4. Hornea por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro y éste salga limpio. Enfría.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de Horneado: 30 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 12

