



## MUFFINS DE BLUEBERRIES

### Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (135 g)
- 1 ½ tazas de azúcar
- 3 huevos grandes
- 1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de crema
- ¼ taza de leche
- 2 ½ tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ¾ taza de blueberries (moras azules)

Precalentar el horno a 200°C.

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos uno a uno y luego la vainilla, la crema y la leche agrega poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y el bicarbonato, mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes. Incorpora en forma envolvente las blueberries.
2. Engrasa y enharina moldes para mantecadas y rellénalos ¾ partes con la preparación anterior.
3. Hornea de 25 a 30 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Tiempo de Horneado:** 30 minutos

**Grado de dificultad:** Medio

**Porciones:** 8

