



MUFFINS DE LIMÓN

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1/3 de taza de azúcar
- 1 huevo
- 2 ½ tazas de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 1 limón, sólo la ralladura

GLASS DE LIMÓN:

- 1 taza de azúcar glass
- 3 cucharadas de jugo de limón

Procedimiento:

Horno precalentado 180° C

1. e la mantequilla con el azúcar hasta obtener una pasta cremosa y clara, agrega el huevo y mezcla perfectamente.
2. Agrega la harina, el polvo para hornear y la sal alternando con la leche, añade la ralladura de limón y continúa batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte la mezcla en los moldes para muffins previamente engrasados y enharinados, hasta las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad
3. Para el glass, mezcla el azúcar glass con el jugo de limón hasta integrar por completo.
4. Hornea por 20 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio, retira del horno, deja enfriar, desmolda y ofrece cubriendo con el glass de limón.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	16