



MUFFINS DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 5 huevos
- ½ taza de sustituto de azúcar, especial para diabéticos
- 1 taza aceite vegetal
- 1 taza de leche
- 1 cucharada esencia de vainilla
- 3 tazas de zanahoria, rallada
- 3 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada polvo para hornear
- 50 g de nuez, picada
- Capacillos

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate los huevos con el sustituto de azúcar, agrega el aceite vegetal, la leche y la vainilla añade la zanahoria. Incorpora la harina previamente mezclada con el polvo para hornear y las nueces bate hasta tener una mezcla homogénea.
2. Coloca los capacillos en el molde para los muffins. Vierte la mezcla de los panquecitos en el molde hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Hornea por 30 minutos o hasta que al introducir un cuchillo este salga limpio. Deja enfriar.
3. Desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	16