



MUFFINS DE AVENA Y PLATANO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 huevos
- 1 plátano tabasco, maduro y en trozos
- ½ taza de avena
- ½ taza de harina de trigo
- ½ cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Azúcar glass, para decorar

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar, agrega el huevo, el plátano y la avena añade poco a poco la harina previamente mezclada con la canela y el polvo para hornear, mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes.
2. Vierte la mezcla en moldes para mantecadas previamente engrasados y enharinados o en moldes de silicón. Hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio retira del horno y deja enfriar por completo.
3. Desmolda y ofrece decorando con azúcar glass.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	16