



MUFFINS DE PLÁTANO

Ingredientes:

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

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar, agrega el plátano y el huevo 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 este 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: | 12 |