

Recetas Con Miel



Muffins de arandano

Rinde 12 muffins

- 1 taza arándanos cortados en $\frac{1}{4}$ s
- $\frac{1}{3}$ taza de miel
- $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla
- $\frac{1}{4}$ taza de miel
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 cáscara de china, rallada
- 2 tazas de harina de todo uso
- 1 Tbp de Polvo de Hornear
- 1 tsp de sal

Elaboración

Mezclar los arándanos con el $\frac{1}{3}$ de taza de miel. Crear la mantequilla e incorpore el remanente de la miel hasta que esté abultado y liviano. Añada el huevo y bata hasta que esté bien unido. Añada la mezcla de arándanos, la leche y la ralladura de la cáscara de china. Cernir los ingredientes secos y añada a la mezcla con los arándanos hasta que esté unido.

Con una chuchara pase mezcla a un molde de muffin con las tazas de papel corrugado y llene a $\frac{2}{3}$. Hornee a 400°F por 15 a 18 minutos.