

CUPCAKES DE YOGUR

INGREDIENTES

Líquidos

240 gr Yogur natural o el sabor que quieras

1 Huevo ligeramente batido

60 gr de aceite de girasol

½ Cdta de esencia de vainilla

Sólidos

260 gr harina tamizada

80 gr azúcar

1 sobre de levadura

½ Cdta de bicarbonato

½ Cdta pequeña de sal

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 180°

Mezclamos todos los ingredientes sólidos en un bol y todos los líquidos en otro bol.

Integramos los líquidos sobre los sólidos y mezclamos.

Vertemos en moldes de papel puestas dentro de un molde metálico, llenando 2/3 del molde.

Horneamos a 180°C por 20 min o hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio.

Al sacar dejar enfriar 5 min en la bandeja y después sacar los cupcakes hasta que se enfríen por completo.