

MUFFINS DE ARÁNDANOS

INGREDIENTES

2 ½ tazas de harina para todo uso
1 Cda más de harina para cubrir los arándanos
1 Cda de polvo de hornear
½ Cda de bicarbonato de sodio
½ Cda de sal
8 Cdas de mantequilla (1 barra) derretida
1 Taza de azúcar
2 Huevos grandes
1 ½ taza de crema agria
2 Cdas de leche
1 Cda de ralladura de limón
1 ½ Tazas de arándanos

PREPARACIÓN

Colocamos los arándanos en un tazón y lo espolvoreamos con 1 Cda de harina para cubrir. (La harina evitará que los arándanos se hundan en la mezcla mientras se cocina.) Reservamos

Precalentamos el horno a 200° C.

En un tazón mezclamos los ingredientes secos: la harina, el bicarbonato de sodio, polvo de hornear y la sal y reservamos.

En un recipiente grande, mezclamos los ingredientes líquidos: la crema agria, los huevos, la leche, la mantequilla derretida, la ralladura de limón y la vainilla, mezclamos los ingredientes líquidos y le añadimos el azúcar, mezclamos hasta que quede cremoso.

Agregamos los ingredientes secos a la mezcla líquida

Añadimos los arándanos a la mezcla

Utilizamos una bandeja estándar de panecillos de 12 pocillos.

Colocamos un forro de papel para muffins en cada pocillo de la bandeja. Si no tiene forros para muffins, puede engrasar el interior de los moldes con aceite vegetal o mantequilla.

Distribuimos la masa en partes iguales entre los moldes (Si todavía le queda mezcla, puede llenar otra bandeja).

Colocamos los muffins en el horno a 200° C por 20 min o hasta que al pinchar con un palillo el centro, éste salga seco. (Si los muffins se están dorando mucho puede cubrirlo con papel aluminio.)

Dejamos enfriar en el molde durante 10 min, para poder desmoldar.

Esperar que enfríen antes de comer.