

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Muffins de arándanos

20 unidades



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 250 gr. de harina de fuerza
- 240 ml. de leche
- 2 huevos
- 280 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla
- 25 gr. de levadura química
- 350 gr. de arándano rojo americano
- Esencia de vainilla al gusto
- Canela al gusto

Preparación

1. Introduce en la olla la mantequilla y derrítela, una vez derretida añade todos los ingredientes menos los arándanos, coloca el gancho de amasar y programa 4 minutos de tiempo a media velocidad. Lava los arándanos y escúrrelos. Una vez este todo bien amasado, añade los arándanos y vuelve amasarlo 2 minutos pero a velocidad mínima. Tiene que quedar una masa muy espesa y brillante.

2. Precalienta el horno a 200° y en una bandeja coloca los moldes, se recomienda que sean de silicona, añade la masa casi hasta el borde, mételes en el horno con ventilador durante 30-40 minutos (depende del horno) a 180°. Déjalos enfriar antes de desmoldar.