

Muffins de vainilla



★★★★★ 4/5

18 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 10 UNIDADES / PREPARACION: 45 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA



- 200 gr. de harina con avena Selecta
- 3 huevos
- 2 cdas. de aceite
- ½ taza de buttermilk (1/2 taza de leche con 1 cda. de vinagre)
- ½ taza de azúcar rubia
- 1 cda. de bicarbonato
- 1 cda. de polvos de hornear
- 2 cdtas. de esencia de vainilla
- 50 gr. de mantequilla de maní
- 50 gr. de chips de chocolate



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina de Avena Integral



PREPARACIÓN

01.

Precalienta el horno a 180°C.

02.

En un bol, junta la harina con el bicarbonato y los polvos de hornear.

03.

En otro bol, bate los huevos con el azúcar, aceite, esencia de vainilla y buttermilk, hasta integrar bien y que esté levemente pálido. Agrega los ingredientes secos y mezcla.

04.

Vierte en 10 cápsulas de muffins individuales. A cada una, ponle una cda. de mantequilla de maní al centro y sobre esto, los chips de chocolate.

05.

Lleva al horno por 10 minutos o hasta que estén dorados y al insertar un palito, éste salga seco.