



Muffins de arándanos y naranja

Para 12 muffins normales

Mezcla 1 huevo batido con 60 g de mantequilla derretida.
Añade el contenido de este sobre en tres tandas intercalando
200 g de leche o bebida vegetal.

Rellena las cápsulas de papel sin llegar hasta arriba.

Introduce en el horno precalentado a 180° y hornea
entre 15 y 20 minutos o hasta que, al pincharlos en el centro,
el palito salga limpio y tengan un bonito color dorado.

ThermoRecetas



Muffins de arándanos y naranja

Para 12 muffins normales

Mezcla 1 huevo batido con 60 g de mantequilla derretida.
Añade el contenido de este sobre en tres tandas intercalando
200 g de leche o bebida vegetal.

Rellena las cápsulas de papel sin llegar hasta arriba.

Introduce en el horno precalentado a 180° y hornea
entre 15 y 20 minutos o hasta que, al pincharlos en el centro,
el palito salga limpio y tengan un bonito color dorado.

ThermoRecetas



Muffins de arándanos y naranja

Para 12 muffins normales

Mezcla 1 huevo batido con 60 g de mantequilla derretida.
Añade el contenido de este sobre en tres tandas intercalando
200 g de leche o bebida vegetal.

Rellena las cápsulas de papel sin llegar hasta arriba.

Introduce en el horno precalentado a 180° y hornea
entre 15 y 20 minutos o hasta que, al pincharlos en el centro,
el palito salga limpio y tengan un bonito color dorado.

ThermoRecetas



Muffins de arándanos y naranja

Para 12 muffins normales

Mezcla 1 huevo batido con 60 g de mantequilla derretida.
Añade el contenido de este sobre en tres tandas intercalando
200 g de leche o bebida vegetal.

Rellena las cápsulas de papel sin llegar hasta arriba.

Introduce en el horno precalentado a 180° y hornea
entre 15 y 20 minutos o hasta que, al pincharlos en el centro,
el palito salga limpio y tengan un bonito color dorado.

ThermoRecetas