

Muffin de Avena con Manzana

Ingredientes

200 g avena

5 g de polvo de hornear

2 huevos

60 g de azúcar rubia

Pizca de sal

30 g de aceite

140 g de Leche

1 cdta de canela



Procedimiento

Iniciar procesando la Avena, ya sea en máquina procesadora o en licuadora.

Lavar 2 manzanas, cortar una en gajos delgados y la ponemos en agua con gotas de limón, la otra manzana la rallamos para hacer la mezcla.

En un bowl ponemos los huevos, el azúcar y la pizca de sal, batir hasta que doble su volumen.

Agregar la Avena y la manzana rallada en dos partes, mezclar un poco, ahora agregar la otra parte de la avena y manzana rallada, el polvo de hornear, el aceite, la leche y la canela, mezclar bien hasta integrar todo.

Prender el horno a 180°C

poner la masa en los moldes de muffin casi llenos, luego acomodar los gajos de manzana tratando de formar una rosa.

llevar al horno por 25 a 30 minutos. Pinchar con un palito de bambú, si sale limpio es momento de sacar del horno, dejar enfriar, desmoldar y disfrutar. Rinde 12 muffins.