

**Ingredientes**

• 1 zapallo italiano

• 2 huevos

• ½ taza de leche descremada

• 2 tz harina con polvos de hornear

• 1 cdta de polvos de hornear

• 2 cdas de aceite

• Cebolla, ajo, sal.

**Preparación**

1. Rallar el zapallo italiano, eliminar el exceso de agua. Aliñar con cebolla, ajo o aliños a gusto.
2. En un bowl poner los huevos, leche, sal, aceite y polvos de hornear. Batir con batidora eléctrica.
3. Agregar una a dos cucharadas de harina e integrar con movimientos envolventes. Repetir con toda la harina.
4. Incorporar el zapallo italiano y mezclar bien.
5. Vaciar la mezcla a los moldes de muffins (3/4) y hornear durante 20 a 25 minutos a 170ºC.
6. Dejar enfriar y servir.

