



MUFFINS DE ARÁNDANOS CON KINDER® MAXI



Muffins de arándanos con Kinder® Maxi.

Me gusta | 15

20 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

- 50 g de mantequilla
- un poco de mantequilla para engrasar
- 250 ml de leche
- 1 huevo
- 180 g de harina de fuerza
- un poco de harina para espolvorear
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 100 g de arándanos
- 4 barras de Kinder® Maxi
- Utensilios:** ollas, estufa, batidor, tazones, horno, molde para 24 muffins, cuchillo, tabla de cortar.

Información nutricional:

Porciones: 24

Por porción: 31 g

Por porción: 78 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Derrita la mantequilla en una cacerola.
- 2 Poner en un bol la leche, el huevo y la mantequilla derretida y mezclar con una batidora de mano.
- 3 Agregue gradualmente la harina, el polvo para hornear, el azúcar, esencia de vainilla y la sal a la mezcla de leche, huevo y mantequilla.
- 4 Revuelva.
- 5 Precalienta el horno a 200°C con calor arriba/abajo.
- 6 Lavar los arándanos y sécalos.
- 7 Engrasar el molde para muffins con un poco de mantequilla y espolvorear con un poco de harina.
- 8 Vierta la masa en los huecos, distribuya los arándanos encima y hornee en la rejilla del medio durante 12-15 minutos.
- 9 Deje que los bocados de panqueques se enfríen un poco.
- 10 Mientras tanto, pique en trozos grandes de Kinder® Maxi y derrítalas lentamente al baño maría a fuego lento.
- 11 Retire los bocados de panqueques de la bandeja para muffins.
- 12 Bañe con el Kinder® Maxi líquido.
- 13 Sirva tibios o fríos.

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente →](#)

