

BLUEBERRY MUFFINS

Ingredientes>

2 vasos de harina de repostería
1/2 vaso de leche fresca
2 cucharadas pequeñas de levadura
2 cucharadas pequeñas de extracto de vainilla líquido
1 cucharada pequeña de sal
1 huevo
200 g de mantequilla
1/2 vaso de azúcar
200 g de arándanos

Proceso>

El primer paso es mezclar la mantequilla con medio vaso de azúcar. A continuación, batimos un huevo y le sumamos un par de cucharadas de extracto de vainilla líquido. Lo añadimos a la mantequilla y el azúcar. En otro recipiente, mezclamos dos vasos de harina de repostería, dos cucharadas pequeñas de levadura y una de sal. Finalmente, lo batimos todo. Sólo queda incorporar medio vaso de leche fresca. Y por último, los arándanos.

Lo colocamos en moldes para magdalenas y al horno, a 200º durante una media hora aproximadamente.