

CUPCAKES DE CORNFLAKES CON MIEL

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 20 cupcakes



Ingredientes

- 4 tazas de cereal corn flakes (hojuelas de maíz)
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 3 cucharadas de miel
- 1 cucharada de azúcar
- Opcional: Sprinkles de colores

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 325 ° F (150 C). Prepará dos bandejas para muffins con moldecitos de papelitos de muffins. A mi me salieron 20 cupcakes de corn flakes.
2. En una sartén mediana a temperatura medio-baja, agregar la mantequilla, el azúcar y la miel, revolver hasta que la mezcla comience a ponerse espumosa y el azúcar se disuelva, aproximadamente 5-10 minutos.
3. Retirar del fuego, incorporar el cornflakes, a la mezcla de miel, mantequilla y azúcar, revuelve suavemente hasta que el cornflakes estén cubiertos con la mezcla de miel.
4. Llena cada molde para muffins, si quieres le agregas las sprinkles en la parte de arriba de cada cupflake.
5. Hornea por 10 minutos, saca del horno y deja enfriar completamente antes de servir...verás como se van volando, y te tocará comprar otra caja de cereal como lo hice yo!