

MUFFINS DE AVENA Y CRANBERRY EN UN FRASCO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 12 muffins

Ingredientes

Para hacer el frasco

- 1 taza de harina trigo para todo uso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 1 taza hojuelas de avena
- ½ taza de azúcar morena
- ½ taza de arándanos rojos (cranberry) secos endulzados
- 12 protectores para molde de muffins

Para hacer los muffins:

- 1 huevo batido
- 1 taza de leche entera
- ½ cucharadita de vainilla
- ½ taza de mantequilla amarilla derretida, 1 barra (115 gr)

Instrucciones

Para hacer el frasco:

1. En un recipiente mediano, agrega la harina, el polvo de hornear, bicarbonato de sodio, sal, canela y nuez moscada, mezclar bien.

2. En un frasco grande (1 cuarto), agrega primero la mezcla de harina, las hojuelas de avena, luego el azúcar morena, los arándanos secos y los protectores para molde de muffins, tapar el frasco, Imprimir las etiquetas con las instrucciones (**Espanol e Ingles**) atar una linda cinta y listo.



Para hacer los muffins:

1. En un recipiente grande, agrega los ingredientes del frasco, mezclalos bien. Añade la leche, el huevo, la vainilla y la mantequilla derretida, mezclar bien.
2. Precalienta el horno a 400 F (205 C) y prepara un molde para muffins colocando los moldes para muffins o engrasando.
3. Distribuye la masa en el molde para muffins y hornea por 20 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar unos minutos y luego a disfrutar con un poco de mantequilla y miel y desayuno listo!