

# MUFFINS DE MANZANA



## INGREDIENTES



**2 HUEVOS**



**180 GR DE AZÚCAR**



**DOS MANZANAS**



**1 SOBRE DE LEVADURA**



**CANELA**



**AZUCAR GLASS**



**280 GR DE HARINA**



**250 ML DE BUTTERMILK**



**100 ML DE ACEITE**



**1/2 CUCHARADITA  
DE BICARBONATO**



**UNA PIZCA DE SAL**



**AZUCAR VAINILLADO**

## PREPARACIÓN

1. Preparamos el buttermilk: mezclamos la leche con el zumo de medio limón y dejamos reposar 5 minutos.
2. Pelamos las manzanas y las troceamos en daditos. Espolvoreamos con canela y azúcar. Reservamos.
3. Tamizamos la harina y la levadura en un bol.
4. Añadimos el azúcar, la sal, el bicarbonato, el azúcar vainillado y mezclamos.
5. En otro bol batimos los huevos, el buttermilk y el aceite.
6. A continuación lo incorporamos a la mezcla de sólidos hasta obtener una crema homogénea.
7. Añadimos los daditos de manzana y removemos bien..
8. Llenamos los moldes 3/4 partes y espolvoreamos con azúcar y canela
9. Con el horno precalentado a 190°, horneamos unos 18 minutos.
10. Una vez fríos espolvoreamos con azúcar glass.