Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Muffins con arándanos, frambuesas y yogur

30min · 8 raciones · 377 kcal

Ingredientes

MUFFINS

- **280gr** harina de repostería (y algo más para enharinar)
- **150gr** azúcar glass
- **1 sobre** de levadura
- **1** pellizco de sal
- **2** yogures griegos
- **80gr** aceite de girasol
- **2** huevos
- **40gr** leche
- Chorrito de vainilla líquida
- **8** frambuesas frescas (algunas más para decorar)
- **16** arándanos frescos (algunos más para decorar)

CREMA DE YOGUR

- **1** yogur griego
- **1 cucharadita** de azúcar glas
- **½ cucharadita** de vainilla líquida

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 grados
2. En un bol ponemos la harina, azúcar, levadura, sal y mezclamos y reservamos
3. En otro bol ponemos los yogures, aceite, huevos, leche, vainilla y mezclamos
4. Vertimos la mezcla reservada encima, mezclamos hasta que se integren todos los ingredientes y llevamos a una manga pastelera
5. Rellenamos los moldes de muffins con la manga pastelera, enharinamos ligeramente los arándanos y frambuesas e introducimos una frambuesa y dos arándanos en cada muffin
6. Llevamos al horno 30 min a 180 grados, retiramos y mientras dejamos enfriar preparamos la crema de yogur
7. Mezclamos el yogur, azúcar glass, vainilla y vertemos en una manga pastelera con boquilla fina
8. Clavamos la boquilla en el muffin, rellenamos y decoramos con más arándanos y frambuesas

POR RACIÓN	9,8 g Proteínas	15 g Grasas	50 g Hidratos	1,5 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya