Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Muffins de limón y arándanos con crumble

20min · 12 raciones · 398 kcal

Ingredientes

MASA

- **3** huevos
- **200 g** de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- **200 ml** de aceite de girasol
- **1** yogur griego natural
- **250 g** de harina de repostería
- **8 g** de levadura química
- **200 g** de arándanos

CRUMBLE

- **60 g** de harina
- **80 g** de azúcar
- **60 g** de mantequilla fría en dados

POR RACIÓN

Proteínas	5,3 g
Grasas	22 g
Hidratos	47 g
Fibra	1,2 g

Elaboración

MASA

1. Mezcla el azúcar con la ralladura de limón (este paso potencia el aroma)
2. Añade los huevos y bate hasta que la mezcla esté cremosa
3. Incorpora el aceite y el yogur, y mezcla bien
4. Agrega la harina y la levadura tamizadas. Integra sin sobrebatir
5. Reparte la masa en cápsulas llenando ¾ partes
6. Añade 5–6 arándanos en cada cupcake (puedes enharinarlos ligeramente antes para que no se hundan)

CRUMBLE

7. Mezcla harina, azúcar y mantequilla fría con las yemas de los dedos hasta conseguir textura de arena gruesa

HORNEADO

8. Coloca el crumble por encima sin aplastar
9. Hornea a 180°C durante 18–22 minutos (hasta que al pinchar salga limpio)
10. Deja enfriar

Hecho con CookNest

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