

POSTRES

MUFFINS RELLENO CON MANJAR



Ingredientes:

- 2 huevos
- 175 gr de azúcar
- 190 cc aceite neutro
- 2 cucharadas de yogur griego sin sabor
- 1 cucharada de vainilla
- Ralladura de 1 naranja
- 220 gr de harina sin polvo de hornear
- 2 cucharaditas de polvo de hornear

Preparación

- Poner en un bowl 2 huevos + 175 gr de azúcar y batir hasta que cambie de color y se ponga pálida.
- Agregar 190 cc aceite neutro (maravilla o canola) + 2 cucharadas de yogur griego sin sabor + 1 cucharada de vainilla + ralladura de 1 naranja + 220 gr de harina sin polvo de hornear, cernida + 2 cucharaditas de polvo de hornear.
- Mezclar bien, cubrir con plástico y refrigerar 20 minutos.
- Rellenar 3/4 de los moldes y con ayuda de una manga plástica o bolsa poner en el centro una buena cantidad de manjar o dulce de leche (con generosidad plis 🙏) y espolvorear la superficie con azúcar.
- Llevar al Horno precalentado a 180 grados por 30 min o hasta que empiecen a dorarse.

