



---

Muffins de avellana

---



*Lucrecia cutler*

## Ingredientes

Harina 200 g  
Harina de maíz 50 g  
Polvo de hornear 2 cditas  
Polvo de avellanas 50 g  
Azúcar 100 g  
Leche 1 Taza  
Huevo 1  
Manteca derretida 40 g  
Glase de avellanas  
Manteca blanda 1/3 Taza  
Azucar impalpable 3 tazas  
Pasta de avellanas 1/2 taza



## Preparación

1. Poner en un bol el polvo de avellanas, junto con el azúcar. Cernir las harinas y el polvo de hornear, por encima, mezclar bien y hacerle un hueco en el medio.
2. Batir el huevo ligeramente con la leche, agregarle la manteca.
3. Verter el líquido en el bols y revolver, hasta que quede todo húmedo.
4. Llevar a los moldes con la ayuda de una manga. Llenar hasta  $\frac{3}{4}$  partes.
5. Cocinar a  $190^{\circ}$  c por 10-15 minutos.

### Glase de avellanas:

6. Batir la manteca con la pasta de avellanas, agregar el azúcar tamizada hasta lograr la consistencia deseada.
7. Esparcir sobre el muffin y decorar con una avellana acaramelada.



Muffins de avellana

*Lucrecia cutler*