



## Muffins Integrales de Arándano

### Ingredientes

259 g	Harina Herat
86 g	Harina de trigo entero
57 g	Azúcar
3 g	Sal
13 g	Jengibre en polvo
6 g	Polvo para hornear
3 g	Ralladura de cáscara de naranja
70 g	Mantequilla derretida
280 ml	Leche
70 ml	Huevo
153 g	Arándanos en rodajas



### Preparación

Descongele arándanos si es necesario. Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezcle las harinas, el azúcar, la sal, el jengibre el polvo para hornear y la ralladura de naranja en un refractario. Mezcle perfectamente hasta formar una mezcla homogénea.

En otro refractario, mezcle la mantequilla derretida, la leche y el huevo. Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos. Mezcle hasta incorporar, sin exceder. Incorpore los arándanos hasta que estén distribuidos uniformemente en la mezcla del pan.

Distribuya la mezcla en los moldes para muffins y espolvoréelos con azúcar decorativo.

Hornee de 15 a 18 minutos a 180°C.