

Tipo de receta: Pastelitos
Método utilizado: Tradicional
Número personas: 16
Fuente: La Casita Verde



Muffins de fresa

Ingredientes

250 gr de fresas
250 gr de harina
70 gr de almendras molidas
2 ½ (cucharaditas de café) de levadura
½ (cucharadita de café) de bicarbonato de sodio
1 huevo
140 gr de azúcar
80 ml de aceite
275 ml de suero de leche

Preparación

Precalentar el horno a 180°.

Lavar las fresas, escurrirlas y secarlas con un poco de papel de cocina.

Mezclar la harina, las almendras, la levadura y el bicarbonato.

Batir el huevo y añadirle el azúcar, el aceite, el suero y las fresas y envolver con cuidado.

Añadir la mezcla de harina y batir bien hasta obtener una masa homogénea.

Distribuir la masa por capsulas de papel y cocerlas durante aproximadamente 20 minutos o hasta que estén cocidas.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)