



muffins de manzana, avena y especias

hace 12 porciones

preparación 30 minutos

hornear 15 minutos

ingredientes:

- 3 tazas de avena rápida
- 1 cucharada de especia de pastel de calabaza (canela, nuez moscada, jengibre, pimienta, clavo de olor)
- 1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 manzana, dados pequeños
- 2 huevos
- 2/3 taza de leche
- 3/4 de taza de compota de manzana
- 1/2 taza de jarabe de arce (u otro edulcorante líquido)
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- azúcar morena (cobertura opcional)

indicaciones:

1. Pre-caliente el horno a 375F grados.
2. Forre una sartén de muffins de 12 tazas con forros de cupcake o engrase ligeramente con spray de aceite de cocina.
3. Combine la avena con especias, bicarbonato de sodio, sal y manzana.
4. Por separado, combine huevos, leche, compota de manzana, edulcorante, aceite y vainilla.
5. Mezcle los ingredientes húmedos y secos.
6. Divida la masa uniformemente en los moldes para muffins; espolvorear con azúcar morena.
7. Hornee durante 15-18 minutos, o hasta que el palillo de dientes insertado en el centro del muffin salga limpio.
8. Enfríe en la sartén durante 5 minutos antes de quitar los muffins.