



Muffins
para
niños



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía

Bananas en pijamas



Ingredientes:

1 taza de azúcar

2 bananas pisadas

1 y ½ taza de harina leudante

1 huevo

Leche c/n

Preparación:

En un bol mezclar el azúcar y el huevo, agregar el puré de bananas e ir agregando la harina de a poco. Colocar en los pirotines y hornear durante 20 minutos.



MENDOZA GOBIERNO

Ministerio de Economía y Energía

Calabacitas mágicas



Ingredientes:

200 g de puré de calabaza

400 g de harina leudante

200 g de azúcar

1 taza de agua

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal, vainillín y canela c/n

Preparación:

En un bol mezclar la harina con el azúcar, la canela y la sal. Integrar el agua, el aceite, el vainillín y el puré.

Colocar la preparación en pirotones y cocinar en horno precalentado durante 15 minutos.



MENDOZA GOBIERNO

Ministerio de Economía y Energía

Los limoneritos



Ingredientes:

2 huevos

1 yogur natural

Jugo de 1 limón

8 cucharadas de avena

2 cucharadas de salvado de avena

1 cucharada de polvo de hornear

Azúcar, leche y vainillín c/n

Preparación:

Batir los huevos y agregarle el resto de los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea.

Colocar la preparación en los pirotines y cocinar durante 35 minutos.



MENDOZA GOBIERNO

Ministerio de Economía y Energía

Muffins de pera con granola

Ingredientes:

2 huevos

1 pera tortada en cubitos

1/4 taza de aceite de oliva

1 y ½ cucharada de azúcar

1 taza de harina leudante

Vainillín, leche y granola c/n



Preparación:

Batir los huevos y agregarle los ingredientes húmedos. Agregar la harina con movimientos envolventes y sumarle un chorro de leche. Por último incorporar la pera y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

Colocar la preparación en pirotines y espolvorear con granola. Cocinar en horno precalentado durante 20 minutos.



MENDOZA GOBIERNO

Ministerio de Economía y Energía

Naranjitas chocolatadas



Ingredientes:

200 g de harina leudante

2 huevos

½ taza de azúcar

1/4 taza de aceite

Ralladura y jugo de 1 naranja

½ taza de leche

2 cucharadas de cacao

Vainillín c/n

Preparación:

Mezclar los huevos con el azúcar. Agregar el aceite y la harina. Separar la mezcla en dos partes iguales. A una, agregar la ralladura y jugo, rellenar hasta la mitad los pirotines y reservar. A la otra preparación incorporar la leche y el cacao y terminar de completar los pirotines. Llevar al horno durante 20 minutos.



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía

Muffins de zanahoria



Ingredientes:

200 g de zanahorias

120 g de harina leudante

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

2 cucharadas de azúcar

2 huevos

1 cucharada de aceite

Vainillín c/n

Preparación:

En un bol colocar integrar los ingredientes secos y reservar.

Licuar los huevos, el vainillín y el aceite. De a poco incorporar la zanahoria cortada en rodajas.

Rellenar los pirotines y cocinar en horno hasta dorar.



MENDOZA GOBIERNO

Ministerio de Economía y Energía

Manzanitas embrujadas



Ingredientes:

1 huevo

1 manzana pelada y cortada en cubitos

1 pocillo de aceite

2 pocillos de azúcar

4 pocillos de harina leudante

Sal, canela, leche y vainillín c/n

Preparación:

Mezclar el huevo, el aceite, el vainillín y el azúcar. Agregar la harina, la canela y la sal.

De a poco, agregar leche y continuar batiendo hasta obtener una consistencia cremosa.

Por último, agregar las manzanas y rellenar los pirotines.

Hornearlos durante 20 minutos.



MENDOZA GOBIERNO

Ministerio de Economía y Energía