
Muffins o Ponquecitos Basicos

Publicado por Maribri - 07-08-2008 00:20:11

Hola!

Esta receta la traduje de un libro muy bueno sobre tortas. Es una buena idea para dar de merienda a los niños con su vaso de leche. Además, se le pueden agregar pedacitos de nueces, pasas, trocitos de chocolate...y variarlos. Que los disfruten! ;)

PONQUESITOS- MUFFINS BASICOS-

(Fuente: "Cakes, 1001 recipes from around the world", Reader's Digest)

INGREDIENTES

2 Tazas de harina

1 Cucharada de polvo de hornear

¼ Cucharadita de sal

½ Taza de azúcar

2 Huevos grandes, ligeramente batidos

½ Taza de leche

½ Taza (una barrita) de mantequilla derretida

OPCIONAL: 1 cucharadita de vainilla, si se desea el sabor vainillado.

PROCEDIMIENTO

Precalentar el horno a 375 grados F. (190 C). Enmantequillar y enharinar una bandeja de 12 moldecitos para ponquesitos o muffins.

Cernir la harina, polvo de hornear, y sal en un envase grande. Agregar el azúcar. Hacer un hueco en el centro, colocar e ir mezclando hacia adentro con los huevos, leche y mantequilla (y vainilla si se le agrega).

Colocar la mezcla en los moldecitos (sin llenarlos completamente).

Hornear por 15 a 25 minutos, o hasta que hayan subido y estén suaves al toque. Enfriar los ponquecitos sobre una rejilla.

NOTA: se mantienen por 2 días fuera de la nevera.

=====