

## Muffin Básico



### Herramientas

1. Molde para muffins
2. Tazón para mezclar
3. Medida de 1/3 de taza para dividir la masa
4. Ingredientes adicionales al gusto (p. ej. arándanos)

### Ingredientes

Es mejor mezclar los ingredientes secos y húmedos por separado, y luego combinarlos.

#### Secos

1. 1.5 tazas de harina todo uso
2. 2 cucharadas de azúcar (opcional)
3. 2 cucharaditas de polvo para hornear
4. 1.5 tazas de lo que prefieras (p. ej. arándanos)
5. Mezclar sin batir de más.

#### Húmedos

1. 1 huevo ligeramente batido
2. 1.5 tazas de yogur natural
3. 0.5 taza de aceite o mantequilla derretida, al gusto - si la mantequilla está caliente, déjala enfriar para que no cocine los huevos
4. Incorporar los ingredientes húmedos a los secos, mezclar sin batir de más; que queden grumos está bien.

### Preparación

1. Precalentar el horno a 180 °C (355 °F).
2. Usar la medida de 1/3 de taza para cada muffin, lo que da 12 muffins. Usar moldes de papel.
3. Hornear alrededor de 20 minutos; está listo cuando un palillo sale limpio.