

Muffins de nuez con chispas

**TIEMPO**

35 minutos

**RENDIMIENTO**

18 muffins

**DIFICULTAD**

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 350 g Harina
- ☐ 15 g Polvo para Hornear
- ☐ Pizca de Canela
- ☐ Pizca de Sal
- ☐ 2 Huevos
- ☐ 100 g Yogurt (Griego sin Azúcar)
- ☐ 100 ml Leche
- ☐ 2 ENCOTapas Esencia
Mantequilla Vainilla ENCO
- ☐ 80 g Mantequilla derretida
- ☐ ½ taza Nuez
- ☐ ½ taza Chispas de Chocolate

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón mezcla el azúcar, aceite, mantequilla, huevo y Esencia Mantequilla Vainilla ENCO.
2. Incorpora la leche y el yogurt griego.
3. Cierne la harina, polvo para hornear, sal y canela.
4. Combina los ingredientes secos con la mezcla húmeda por partes hasta que esté todo bien integrado.
5. Agrega nuez y chispas de chocolate
6. Rellena los capacillos y agrega más chispas arriba.
7. Hornea 25 minutos a 180°C y deja enfriar.