



Ingredientes

340 grs. de Harina Cañuelas Leudante
1 pizca de sal
175 grs. de azúcar impalpable
250 cc de crema
2 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
80 cc de Aceite de maíz Cañuelas
150 grs. de frambuesas
80 grs. de chocolate blanco

Preparación

Precalentá el horno a 180°.

En un bowl mezclá los secos: la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal.

En otro bowl los líquidos: los huevos, la crema, la esencia de vainilla y el aceite.

Mezclá bien y agregalos sobre los secos.

Integrá hasta que la preparación quede homogénea. Incorporá el chocolate picado y las frambuesas enteras mezclando lentamente.

Volcá en los moldes de muffins hasta las $\frac{3}{4}$ partes y llevá a un horno moderado por 25 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo o cuchillo este salga limpio.

16 unidades

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

Tip: Podés hacer merengue de colores y decorarlos con granas, confites o chocolate picado.