

# Muffins de manzana

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

## Ingredientes:

(para unas 24 muffins)

- 450 g de harina de trigo
- 350 g de azúcar
- 225 ml de leche de soja, avena... (*un vaso y medio*)
- 150 ml de aceite de girasol
- 2 manzanas (*unos 150 g*)
- 25 g de levadura en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aroma de vainilla

## Tiempo de preparación:

- 18-20 min

## Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. En un bol, mezclar todos los ingredientes secos (*harina de trigo, azúcar, levadura, bicarbonato y sal*).
3. Pelar, lavar, quitar el corazón y triturar las manzanas hasta obtener un puré.
4. En otro bol más grande mezclar todos los ingredientes húmedos (*puré de manzanas, leche de soja, aceite de girasol y aroma de vainilla*) hasta que estén bien mezclados.
5. Verter el bol con los ingredientes secos al bol de los húmedos y mezclar con fuerza (*con una batidora manual o eléctrica*) hasta obtener una masa homogénea sin grumos.
6. Poner los moldes de papel dentro del molde de silicona.
7. Verter la masa en los moldes de papel, aproximadamente llenando 3/4 partes.
8. Poner al horno 18-20 minutos (*o hasta que pinchando con un palillo, éste salga seco*).

## Notas:

- Se pueden poner más manzanas, dependiendo del gusto de cada uno.
- Si no se tiene aroma de vainilla:
  1. Poner a hervir la leche de soja en un cazo con una vaina de vainilla.
  2. Remover durante un par de minutos (*o hasta que la leche coja el gusto a vainilla deseado*) y dejar enfriar.

Posted in: [Cocina Americana](#), [Desayunos](#), [Meriendas](#), [Recetas](#) | Tagged: [Aceite De Girasol](#), [Azúcar](#), [Bicarbonato](#), [Harina De Trigo](#), [Leche De Soja](#), [Levadura](#), [Manzana](#), [Vainilla](#) | With 0 comments