



Muffin de Arandanos

Blueberry Muffins

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

Ingredientes:

- 1 tazas de harina **Juana**® de maíz blanco precocida
- ½ tazas de harina de trigo **Selecta**® todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 barra de mantequilla sin sal derretida
- 1 ½ tazas de leche
- 1 taza de arándanos azules frescos

Modo de preparación:

Precaliente el horno a 200°C (390°F). En un tazón, mezcle la harina **JUANA**® con los ingredientes secos y reserve.

En otro tazón, agregue los huevos, la mantequilla y la leche y bata con ayuda de una batidora o batidor de globo. Incorpore la mezcla de la harina y continúe batiendo hasta que se incorporen bien todos los ingredientes. Agregue los arándanos y mezcle bien.

Engrase el molde para los panecillos o coloque capacillos de papel, y vacíe la mezcla. Hornee durante 15 minutos o hasta que el palillo salga limpio.

Ingredients:

- 1 ½ cups of **Juana**® pre-cooked white corn meal
- ½ cups of **Selecta**® all-purpose flour
- 1 teaspoon of salt
- 2 teaspoons of baking powder
- 1 cup of sugar
- 3 eggs
- 1 stick of unsalted butter, melted
- 1 ½ cups of milk
- 1 cup of fresh blueberries

Preparation:

Preheat the oven to 390°F. In a bowl, mix **JUANA**® flour with the dry ingredients and set aside.

In another bowl, add eggs, butter and milk and mix using a mixer or balloon whisk. Add the flour mix and continue mixing until all ingredients are incorporated. Add the blueberries and mix well.

Grease the muffin tin or place baking cup liners and pour the batter. Bake for 15 minutes or until toothpick comes out clean.