



Muffins de Arándanos Azules

Ingredientes:

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

Preparación:

1. Precaliente el horno a 200°C (390°F).
2. En un tazón, mezcle la harina de maíz **Juana**®, la harina de trigo **Selecta**® todo uso, la sal, el polvo para hornear y el azúcar. Reserve.
3. En otro tazón, agregue los huevos, la mantequilla y la leche. Bata con ayuda de una batidora o batidor de globo hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Incorpore la mezcla de la harina y continúe batiendo hasta que se incorporen bien todos los ingredientes. Incorpore los arándanos y mezcle suavemente.
5. Engrase el molde para muffins o coloque capacillos de papel en cada cavidad. Vierta la mezcla en cada espacio, llenando aproximadamente $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
6. Hornee durante 15 minutos o hasta que, al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.

Rinde: 12 porciones