

Muffins (panecillos) de Pasas

Makes: 12 Servings

Estos panecillos dulces húmedos tienen un sabor afrutado y están llenos de ricos granos. Pueden comerse a cualquier hora.

Ingredients

2 cups harina de trigo integral
1 teaspoon polvo para hornear
1 teaspoon bicarbonato de sodio
1/2 teaspoon sal
1 teaspoon canela
6 tablespoons aceite vegetal
1/2 cup jarabe de arce (2/3 de taza de azúcar morena o blanca)
1 cup agua
1/2 cup pasas de uva
aceite antiadherente en aerosol de cocina
1/2 cup avena instantánea de cocinar

Directions

1. Precaliente el horno a 375 grados F.
2. Mezcle todos los ingredientes secos en un tazón grande.
3. Agregue los Ingredientes mojados. Revuelva hasta que están mezclados completamente.
4. Rocíe la cazuela del panecillo de 12 tazas con aceite antiadherente en aerosol de cocina.
5. Llene cada taza alrededor de $\frac{3}{4}$ de taza. Espolvoree aproximadamente una cucharadita de avena encima de cada panecillo.
6. Hornee por 25 minutos. Las magdalenas (panecillos) los



puede servir calientes o fríos.