

Muffins (panecillo) de Frutas y Avena

Makes: 12 porciones

Esta receta usa avena instantánea integral. La avena instantánea puede ser usada en una variedad de platos horneados como estas Magdalenas de Frutas y Avena.

Ingredients

aceite antiadherente en aerosol

1 cup harina

2 teaspoons polvo para hornear

1/2 cup azúcar

1/2 teaspoon sal

1/2 can fruta, como melocotones o peras

(aproximadamente 15 onzas, coladas y picadas)

1/4 cup agua

1 huevo (batido)

1/4 cup margarina

1/4 cup avena instantánea

1 tablespoon margarina (derretida)

1/4 teaspoon canela

2 tablespoons azúcar

Directions

1. Precaliente el horno a 400 grados F. Cubra un molde para muffins (panecillos) con el aceite antiadherente en aerosol para cocinar o ponga papel para muffins en el molde.
2. En un tazón grande combine, la harina, polvo para hornear, 1/2 taza de azúcar, y sal. Agregar las frutas hasta

cubrir.

3. En otro tazón, combine la leche, agua, huevos y 1/4 taza de margarina. Unir a la mezcla de harina

4. Agregue con una cuchara la masa a los moldes/tazas para muffins (las tazas deben llenarse a la mitad)

5. En un tazón pequeño, una la avena, 1 cucharada de margarina, canela, y 2 cucharadas de azúcar. Espolvorear uniformemente encima de las magdalenas (panecillos).

6. Hornee por 15 a 18 minutos o hasta que un tenedor o palillo insertado en el centro de los muffins salga limpio.