# Muffins (panecillos) de Cereal

**Sirve:** 12 Porciones

Utilice harina de uso múltiple para hacer una variedad de productos horneados, como estos panecillos de cereal. Los granos son una fuente importante de muchos nutrientes, incluyendo fibra dietética, varias vitaminas B (tiamina, riboflavina, niacina y ácido fólico) y minerales (hierro, magnesio y selenio).

## Ingredientes

aceite antiadherente en aerosol
**2 tazas** cereal de hojuelas de salvado (o cereal de "cornflakes")
**1/3 taza** leche en polvo sin grasa
**1 taza** agua
**1 1/4 tazas** harina de uso múltiple
**1 cucharada** polvo de hornear
**1/4 cucharadita** sal
**1** huevo
**1/2 taza** puré de manzana
**1/3 taza** azúcar
**1 cucharadita** canela
**2 cucharadas** margarina (derretida)

## Preparación

1. Precaliente el horno a 400 grados F. Rocíe un molde para hornear de muffins (panecillos) con aceite antiadherente en aerosol.

2. En un tazón pequeño, combine el cereal, la leche y el agua. Deje reposar durante 5 minutos o hasta que estén blandos.

3. Incorpore la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Agregue el huevo, puré de manzana, el azúcar morena, la canela, la margarina y la mezcla de cereal hasta que esté bien mezclado.

4. Ponga la masa en los moldes usando una cuchara.

5. Hornee por 20 minutos o hasta que los panecillos estén dorados y un palillo o tenedor insertado en el centro salga limpio.

Receta adaptada de Commodity Supplemental Food Program Cookbook