

Yo Soy Muffin!

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Calabacín	3 lbs	4 tzas
Harina de trigo integral		5 tzas
Leche descremada		24 oz
Polvo de hornear		2 1/2 Cda
Bicarbonato de sodio		1 1/2 cda
Sal		1 cda
Canela		2 cda
Nuez moscada		1 cda1
Margarina		8 oz
Azúcar		1 taza
Azúcar morena, empacada		1 1/2 tza
Huevos		6 huevos
Extracto de vainilla		1 Cda



Directions

1. Corte el calabacín fresco completamente por la mitad. Cocine las mitades en una olla de vapor, con

la carne hacia arriba de 10 a 15 minutos hasta que el tenedor demuestre que este blando. Deje que se enfríe. Raspe la piel de la cascara. Mida el calabacín cocido y déjelo de lado.

2. En un tazón grande, mezcle las harinas y agregue el polvo de hornear, bicarbonato de sodio, sal, canela y nuez moscada.
3. En un tazón por separado, mezcle la margarina y el azúcar. Agregue los huevos. Agregue el extracto de vainilla. Agregue la leche. Mézclelos hasta que estén bien mezclados.
4. Agregue los ingredientes húmedos a los ingredientes secos. Revuélvalos suavemente y completamente.
5. Agregue el calabacín. Revuélvalo suavemente.
6. Coloque los forros de papel en los moldes de lata para hacer muffins. Use una cucharada de servir No. 16 (2 onzas) para servir la masa de muffin en las tazas de muffins.
7. Hornéelos a 350° F en un horno de convección o a 400° F en un horno convencional por 20 minutos hasta que estén ligeramente dorados y cocinados completamente.