**MUFFINS**

(30 UNIDADES capsula mediana)

*INGREDIENTES :*

- 1 huevo grande - 200 gr de harina

- 125 gr de azúcar - 125 gr de leche

- 6 gr de impulsor Royal - 125 gr de aceite de oliva

- 1/2 ralladura de limón - Capsulas de Magdalenas papel \*

- OPCIONAL

- c/s Pepitas de Chocolate - 30 gr Cacao en polvo

- Ralladura naranja - Nutella - Vainillina

- Chocolate con leche o blanco para derretir

- Gasificante ( sobres Llimonaes 1 unidad )

- Arándanos fresco - Crema de queso

*ELABORACIÓN :*

1. Montar los huevos e incorporar el azúcar a medio montar.

2-. Añadir la leche templada, poco a poco.

3-. Tamizar la harina y el impulsor .

4-. Incorporar la harina con la ralladura y el impulsor.

5-. Verter el aceite en hilo fino y mezclar bien.

6-. Asegurate de que no tenga grumos de harina la mezcla.

7-. Rellenar los moldes ¾ partes y espolvorear con un poco de azúcar en grano.

8-. Cocer sobre bandeja de horno a 180ºC , durante 12’-15’ .

 *OBSERVACIONES :*

 1-. Se pueden condimentar con lo que queramos :

\* Si las queremos hacer de choco sustituimos 15% de harina por cacao en polvo.

 \* Podemos incorporar pepitas e choco cuando escudellamos.

 \* Cambiar ralladura de limón por naranja.

\* Realizar bolas de nutella , congelar y cuando rellenamos molde introducimos en el centro y ha cocer.

\* Podemos cambiar Impulsor Royal por gasificante.

\* Incorporar a la masa arándanos y una cucharadita de queso fresco antes de Hornear.

 