



MUFFIN DE PLÁTANO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina integral
- 3 plátanos maduros
- ½ taza azúcar
- 2 huevos batidos
- 120 gramos de queso doble crema La Villita
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato
- Esencia de vainilla, cantidad suficiente

MODO DE PREPARACIÓN

Un postre ideal o parte de un desayuno delicioso para cualquier día, en la escuela o la oficina. ¡Manos a la obra!

Integra en un tazón todos los ingredientes secos: la harina, el azúcar, el bicarbonato y la sal y reservar.

Bate los huevos en un tazón y tritura los plátanos hasta convertirlos en puré y mezcla en un segundo tazón con la esencia de vainilla.

Posteriormente vierte en contenido del primer tazón en el segundo. Aquí puedes añadir algunos ingredientes como chispas de chocolate, nueces o almendras.

Dale un toque único colocando una bolita de queso doble crema La Villita al centro de cada muffin.

Para hornear coloca la mezcla en moldes para muffin y hornea con el horno precalentado a 180° durante 20 o 25 minutos.