



PANQUECITOS DE ARÁNDANO

 Porciones: 18  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno  Postre

INGREDIENTES

- 6 cucharadas de Margarina sin sal La Villita, a temperatura ambiente
- ½ taza de azúcar granulado
- 1 huevo grande
- 1½ taza de harina para pastel tamizada o cernida
- 1½ cucharadita de polvo para hornear
- ¼ cucharadita de sal
- ¾ taza de yogurt natural bajo en grasa (o sin grasa)
- 1 taza de arándanos picados
- 1½ cucharadita de extracto de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les traigo un postre súper rico que también puede ser parte del desayuno.

<o:p></o:p>

Primero vamos a precalentar el horno a 200°.<o:p></o:p>

Comenzamos mezclando la Margarina sin sal La Villita y el azúcar, hasta que quede cremoso. Agregamos el huevo y poco a poco la harina, el polvo para hornear y la sal.<o:p></o:p>

Después, agregamos el yogurt, los arándanos y la vainilla. Mucho cuidado: no hay que mezclar demasiado, solo unir los ingredientes.<o:p></o:p>

En un molde para panquecitos, previamente enharinado, vamos colocando la mezcla, no los llenamos porque van a inflar, debe ser 2/3 de cada uno.<o:p></o:p>

Horneamos por 15 minutos y nos aseguramos de que se enfríen a temperatura ambiente.<o:p></o:p>

¡Buen provecho!<o:p></o:p>