




PANQUECITOS DE ARÁNDANO

 Porciones: 18  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno  Postre

INGREDIENTES

- 6 cucharadas de Margarina sin sal La Villita, a temperatura ambiente
- 1/2 taza de azúcar granulado
- 1 huevo grande
- 1 1/2 taza de harina para pastel tamizada o cernida
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 3/4 taza de yogurt natural bajo en grasa (o sin grasa)
- 1 taza de arándanos picados
- 1 1/2 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>