

MUFFINS DE MANZANA CON NUECES Y CANELA SIN AZÚCAR



Dificultad:
Media



Porciones:
17



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	205 Kcal
Proteínas:	5.0 g
Grasa Total:	14.0 g
Colesterol:	47.0 mg
H. de Carbono:	18.0 g
Fibra Dietética:	2 g
Sodio:	73 mg

Ingredientes

- ½ Pan de mantequilla (125 g)
- 2 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo
- 2 Huevos
- 1 Caja de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 2 ½ Tazas de harina
- 1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- ½ Cucharadita canela en polvo
- 2 Manzanas verdes ralladas
- 1 Paquete de nueces picadas (100 g)

Preparación

1.- Junta en un bowl la mantequilla con la sucralosa y bate energicamente hasta que la mantequilla quede como una pasta bien suave, añade los huevos uno a uno sin dejar de batir, continua con la crema larga vida NESTLÉ® y vuelve a batir unos segundos.

2.- Incorpora la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, añade la esencia de vainilla y la canela en polvo, bate suavemente hasta conseguir un batido suave y ligero. Finalmente agrega las manzanas ralladas y las nueces picadas, remueve con el objetivo de esparcir muy bien ambos ingredientes en el batido.

3.- Distribuye la mezcla en moldes individuales previamente enmantequillados y enharinados, llévalos a horno pre-calentado a 180°C y hornéalos durante 25 minutos aproximadamente hasta cocerlos bien y dorarlos levemente. Una vez listos, retíralos del horno y desmóldalos en tibio para disfrutarlos cuando tú quieras.