

---

## Muffins con arándanos (Recetas de cocina)

04, enero

*¡Hola! Hoy te traemos una receta sencilla, muy rápida de hacer y que está de rechupete. **Muffins con arándanos.***

*Antes de continuar te dejamos nuestras 10 últimas recetas, esperamos que te resulten de interés.*

1. [Espaguetis con ajo, aceite y guindilla](#)
2. [Pollo al Vermut](#)
3. [Mejillones al Vino Blanco](#)
4. [Albondigas de carne con salsa de vino Oloroso](#)
5. [Roscón de Reyes fácil con Aceite de Oliva](#)
6. [Solomillo de Cerdo al Vino Fino](#)
7. [Tortas de Aceite](#)
8. [Pisto de verduras](#)
9. [Conejo aliñado a la brasa](#)
10. [Pulpo al horno de leña](#)

### Ingredientes para 10 Muffins con arándanos

- 140 gr de harina de avena
- 60 gr de harina de arroz
- 80 gr de harina de Almendra
- 40 ml de leche
- 80 ml de **nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Duque que puedes comprar haciendo [clic aquí](#).**
- 2 yogures griegos naturales
- 1 sobre de levadura
- 2 huevos camperos
- 30 arándanos
- 90 gr de eritritol o 150 gr de azúcar o pasta de dátil
- Pizca de sal rosa

### Preparación

1. Ponemos en un bol los ingredientes secos y mezclamos.
2. Incorporamos los húmedos y mezclamos todo bien hasta que queden bien integrados.
3. Vertemos la mezcla en los moldes y ponemos por encima unos arándanos enharinados.
4. Horneamos a 160º durante 20 minutos, comprobando que están listos metiendo un palito y que esté salga limpio.
5. Dejamos enfriar unos 30 minutos y a merendar.

**Puedes usar una sola harina poniendo la cantidad total de estas 3 , pero la combinación de estas es sencillamente espectacular.**

### Maridaje

---

**Para acompañar estos Muffins con arándanos que mejor que un vino dulce natural y en rama como nuestro Gran Pedro que puedes comprar haciendo [clic aquí](#).**

*Este es un vino que no presenta crianza, muy sedoso y voluminoso en boca, de color caoba oscuro, en nariz presenta intensidad media con presencia a aromas de uvas pasificadas y frutos secos. Excelente para tomar con dulces como el de hoy.*

***iGracias a Mery en la cocina por esta receta tan sencilla y tan deliciosa! Síguela en su cuenta de Instagram haciendo [clic aquí](#) para no perderte ninguna de sus recetas. Te dejamos con un rápido vídeo sobre su elaboración. ¡Un saludo!***

*Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.*

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**