

*Truco culinario*

Antes de hornear, se le puede añadir trocitos de manzana por encima para decorar.

**Valor nutricional (por ración)**

Valor energético: 271 Kcal.; Proteínas: 7 g; Hidratos de carbono: 17 g; Grasas: 20 g.

# Muffins de manzana

Es una receta de textura y sabor ideal los más pequeños.

**Ingredientes**

30 g de harina de trigo  
 4 c. soperas rasas (20 g) de Blevit Plus  
 2 huevos  
 1 cacito de Blemil Plus  
 35 ml de agua  
 ½ manzana  
 Ralladura de ½ naranja  
 ½ sobres de polvo de hornear  
 5 cucharadas de aceite de oliva

**PREPARACIÓN**

1. Precalentar el horno a 160 °C.
2. Pelar y cortar la manzana a trocitos pequeños.
3. En el vaso de la batidora, incorporar la harina de trigo, la manzana, la ralladura de naranja, el aceite de oliva, los huevos, el polvo para hornear, los cereales **Blevit Plus**, la leche **Blemil Plus**, el agua y triturar.
4. Verter la mezcla en moldes para madalenas y hornear durante 25 minutos o hasta que estén hechas.
5. Sacar las *muffins* del horno y dejar enfriar durante 10 minutos antes de desmoldar.

\* Receta apta para ser preparada con diferentes variedades de cereales Blevit.