

# MUFFINS DE LA ABUELA HAYDEÉ

aptos para celíacos



## INGREDIENTES

- 4 huevos
- 120 grs de azúcar
- 150 cc de leche
- 140 cc de aceite
- 1 cdita de vainilla
- 100 grs de harina de arroz
- 1 cdita de polvo de hornear

## PREPARACIÓN

Batir los huevos e ir agregando el azúcar, la leche, el aceite y la vainilla.

Cernir la harina e ir incorporando a la mezcla anterior.

Una vez que se haya integrado bien la harina a la mezcla dejar de batir y mezclar con movimientos envolventes el polvo de hornear.

Llenar los pirotines con la mezcla hasta la mitad.

Llevar a l horno a 180° por 17 minutos.