

Muffins de arándanos con crema de queso



Ingredientes:

muffins:

- 125 gr de yogur natural
- 125 gr de queso de untar
 - 1 huevo
 - 250 gr de harina
 - 1 sobre de levadura
- 85 gr de aceite de girasol
- 90 gr de arándanos frescos
- 100 gr de azúcar

crema de queso:

- 150 gr de queso de untar
- 60 gr de azúcar glass

Preparación:

crema de queso:

Batimos el queso de untar junto con el azúcar y reservamos.

muffins:

Retiramos un par de cucharadas de harina y rebozamos los arándanos frescos. Reservamos.

En un bol mezclamos los elementos sólidos, harina, azúcar y levadura. En otro bol, los elementos líquidos, el huevo, el aceite de girasol, el yogur y el queso de untar.

Mezclamos las dos masas, líquidos con sólidos y al finalizar añadimos los arándanos enharinados.

Distribuimos en el molde escogido.

Horneamos a 180° durante 20 minutos.

Cuando estén fríos y con ayuda de un descorazonador de manzanas quitamos el centro, rellenamos de la crema de queso y cerramos con la tapa que hemos sacados.

Refrigeramos y

[conlaszarpasenlamasa](#)