Muffins blancos

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	12	Postres	Fácil

.

Ingredientes

120 gr. Harina

250 gr. Azúcar

6 pza. Clara de Huevo San Juan

160 gr. Mantequilla

Preparación

– Se baten las claras de huevo San Juan hasta quedar blancas, luego se agrega el azúcar poco a poco hasta tener un merengue firme.

– Por otro lado se mezcla la harina tamizada con la mantequilla fundida fría.

– Se incorpora el merengue a la mezcla anterior haciendo movimientos suaves para que el merengue no se baje.

– Verter en moldes individuales de muffin con su capacillo y hornear a 175 c durante 20 min aprox. o hasta que al checarlo con un palillo salga limpio