

Muffins integrales

Tevias
La más dulce Stevia

Horno: 180° C / Tiempo: 25 minutos

Cantidad: 8 porciones (2 unidades/porción)

Mezclar

- 2 tazas de harina
- 1 taza de salvado
- 1 Cda. + 2 cdtas. de Tevias
- 1/2 cda. de canela
- 2 Cdas. de polvo de hornear

Mezclar y agregar rápidamente hasta que los ingredientes se humedezcan

- 2 huevos
- 1/2 taza de aceite
- 1 taza de leche descremada
- 2/3 tazas de pasa de uvas

Colocar la mezcla en pirotines llenando hasta 2/3 partes.

Hornear.

Enfriar sobre rejilla.


Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA



Aporte nutricional por porción

Calorías (kcal)	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Grasas (g)
360	41.6	7.7	18.1