

Que delicia estos Muffins, se me hace agua la boca!!! Todavía quedan berries así qué hay que aprovecharlos, esta temporada por suerte ha sido larga y seguimos disfrutando de esta fruta deliciosa!!!! Estos muffins son lo mejor, una mezcla perfecta de sabores con una humedad increíble, además llevan semillas de amapolas que perfeccionan la textura de estos muffins. Lo que más me gusta es que no son nada de dulces, tienen lo justo y necesario de dulzor lo que les da una suavidad y elegancia especial. Ingredientes simples que al combinarlos dan como resultado un snack ideal. Son increíbles para mandarlos de colación y para la hora del té, lo máximo para acompañar una rica taza de café. Anímense a hacerlos no se van a arrepentir!!!!

## Muffins de Mora, Limón y Amapolas

### Receta

1-3/4 taza de harina sin polvos de hornear  
1-1/2 cda. de semillas de amapola  
1 cdita. de polvos de hornear  
1 cdita. de bicarbonato  
1/4 cdita. de sal  
1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente  
3/4 taza de azúcar granulada  
2 huevos grandes  
1/2 taza de yoghurt griego  
1-1/2 cdita. de extracto de vainilla  
1/4 taza de leche  
2 cads. de jugo de limón fresco  
la ralladura de 1 limón  
1-1/2 taza de moras frescas o congeladas

Precalentar el horno a 200 grados, preparar un molde para 12 muffins con aceite en spray o con cápsulas de papel, reservar.

En un bol mezclar el harina, las semillas de amapolas, polvos de hornear, bicarbonato y sal, reservar.

Batir con batidora la mantequilla hasta que este bien cremosa, agregar el azúcar y batir por lo menos dos minutos, hasta formar una mezcla suave y cremosa. Agregar los huevos, el yoghurt y la vainilla, batir muy bien por dos minutos mas para incorporar muy bien los ingredientes. Agregar los ingredientes secos y batir lento solo para mezclar, no sobrebatar. Luego agregar la leche, la ralladura y jugo de limón, incorporar bien sin batir mucho solo incorporar.

Con movimientos envolventes agregar las moras, luego repartir la mezcla en las 12 cápsulas de papel, deben quedar llenas para que queden grandes los muffins , yo lo hago con una cuchara grande de helados.

Llevar al horno a 200 grados por 5 minutos, luego bajar la temperatura a 170 grados y cocinar 15 minutos mas, hasta que se pongan dorados y al enterrar un mondadientes este tiene que salir seco.

Los muffins se dejan enfriar 10 minutos en el molde y luego se sacan para dejarlos enfriar

completamente.