

La fruta de invierno suele ser un poco aburrida, pero esto nos pasa por qué no sabemos usarla bien ni combinarla con los ingredientes adecuados, estos muffins nos demuestran que la pera es una fruta ideal para este tipo de preparaciones, está fruta queda increíble con queques y tartas.

Estos muffins a demás de pera llevan especias que les aporta un aroma y sabor espectacular, son deliciosos, húmedos, aromáticos y sabrosos, en mi casa no duraron nada, los niños los amaron no quedo ninguno! Salen 12 muffins ultradeliciosos que son ideales para la hora del te, para acompañar una rica tazas de café en este invierno tan frío!

## Muffins de Pera y Jengibre

### Receta

1-3/4 taza de harina sin polvos de hornear  
2 peras grandes peladas y ralladas  
1/3 taza de azúcar  
2 cditas. de polvos de hornear  
1/4 cdita. de bicarbonato  
1/4 cdita. de sal  
1 cdita. de jengibre en polvo  
1/2 cdita. de canela  
1/3 taza de leche  
1/4 taza de aceite vegetal  
1/4 taza de syrup  
1/2 cdita. de ralladura de naranja  
1 huevo grande

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde para 12 muffins con papeles para muffins, reservar.

En un bol mezclar la harina, polvos de hornear, bicarbonate, sal, canela y jengibre, reservar.

En un bol grande batir el azúcar, aceite, huevo y syrup, agregar la pera y la ralladura de naranja, revolver, agregar la leche y revolver para incorporar muy bien todos los ingredientes.

Agregar los ingredientes secos y revolver , sin batir mucho, solo incorporar bien.

Con una cuchara para helados poner la mezcla en los 12 papeles para muffins, llevar al horno entre 20-25 minutos, hasta que al insertar un mondadientes este salga seco.