

## Muffins de Arándanos con Limón

### Receta

2-1/2 taza de harina sin polvos de hornear  
1 cdita. de polvos de hornear  
1/2 cdita. de bicarbonato  
1/2 cdita. de sal  
1 taza de azúcar granulada  
1-2 cdas. de ralladura de limón  
4 cdas. de mantequilla a temperatura ambiente  
4 cdas. de aceite vegetal  
2 huevos grandes  
1/2 taza de buttermilk (aquí no la venden pero se prepara con 1 taza de leche y 4-1/2 cdita. de jugo de limón, dejar reposar 10 min. y listo)  
1/2 taza de crema ácida (se puede reemplazar por yoghurt natural o griego)  
3 cdas. de jugo de limón  
1-2/3 tazas de arándanos frescos  
1-1/2 cda. azúcar granulada para espolvorear

Precalentar el horno a 200 grados, preparar una lata de 12 muffins con papelitos, reservar.

En un bol mezclar la harina, polvos, bicarbonato, sal y reservar.

En otro bol poner el azúcar con la ralladura de limón, mezclar con los dedos para que el azúcar quede impregnada del aroma a limón, agregar la mantequilla y una de las cucharadas de aceite y batir hasta lograr una mezcla pálida y esponjosa, agregar las tres cucharadas restantes de aceite y los huevos de a uno.

En otro bol mezclar buttermilk, crema ácida y jugo de limón.

A la mezcla de los huevos incorporar la mitad del bol con los ingredientes secos y unir con movimientos envolventes, luego incorporar la mitad del bol con los ingredientes líquidos y revolver con movimientos envolventes. Repetir este proceso con las otras mitades hasta tener todos los ingredientes bien incorporados, hay que preocuparse de no sobreatir.

Por último incorporar los arándanos y revolver.

Dividir la mezcla en los doce papelitos para muffins y espolvorear la 1-1/2 cucharada de azúcar sobre estos.

Llevar a horno precalentado, yo los cocine 8 minutos a 200 grados y luego 13 minutos a 180 grados. Dejar enfriar 3 minutos en la lata y luego desmoldar. Para guardar en caja de lata tienen que estar completamente fríos.