

# Banana-Nut Muffins

10 mins de preparación

15-20 mins de hornear



*Hace 12 muffins*

½ T (1 stick) mantequilla ablandada,  
no derretida  
1 T azúcar negra o turbinada  
2 huevos grandes del país  
2 guineos locales bien maduros  
grandes majados  
2 T harina integral preferiblemente  
orgánica  
1 cdta. sal de mar  
2 cdta polvo de hornear  
½ cdta. soda de hornear  
1 T leche descremada de vaca,

almendras o soja

½ T pacanas picadas (peacans)

1 cdta extracto puro de vainilla

1. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta que esté bien suave. Añadir UN huevo a la vez, y batir bien después de cada huevo.
2. Agregar y mezclar guineos majados.
3. Precaliente horno a 400F y engrase moldes para 12 bizcochitos.
4. Mezcle harina, sal y sodas
5. Alterne los ingredientes secos con la leche en la mezcla, hasta que estén humedecidos.
6. Agregue las nueces y la vainilla. No mezcle de más.
7. Vierta la mezcla en los moldes y hornee hasta que estén dorados, unos 15-20 minutos. Transfiera a parrilla para enfriar. Sirva tibios.

**\*Nota: Si los hace en molde de silicón, no necesita usar mantequilla y los puede hornear a 375F en vez de 400F.**