



Total: 2h 30min  
Preparación: 2h 30min



8 ración/es



medio

## Ingredientes

### Muffins de arándanos

1 cucharadita de azúcar  
vainillado  
2 cucharaditas levadura química  
1 pellizco sal  
½ cucharadita levadura química  
2 huevos  
30 arándanos



## Preparación

**Precaliente el horno a 200º**

1. Ponga en el vaso los ingredientes del crujiente y programe **10 segundos, velocidad 6**. Retire del vaso y reserve en el frigorífico.
  
1. Sin lavar el vaso, ponga la mantequilla y programe **2 minutos, 60º, velocidad 2**.
  
1. Añada el azúcar, la leche, los huevos y la vainilla. Programe **10 segundos, velocidad 4**.
  
1. Incorpore la harina, la levadura y la sal. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 4**. Termine de mezclar con la espátula.
  
1. Vierta la masa en 8 cápsulas de papel o moldes de muffins previamente engrasados. Coloque 5 o 6 arándanos en cada uno y distribuya el crujiente por encima. Hornee durante 20-22 minutos.

**thermomix**

**Autor:** [Thermomix Magazine](#) **Fuente:** <http://www.recetario.es>