



CUPCAKE DE ARANDANOS Y LIMÓN



INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 80 g de azúcar
- 60 ml de aceite
- 100 ml de leche
- Jugo de ½ limón
- Ralladura de 1 limón
- 150 g de harina leudante
- 80-100 g de arándanos (frescos o congelados)

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180 °C.
- En un bowl, mezclar el huevo con el azúcar.
- Agregar el aceite, la leche, el jugo y la ralladura de limón.
- Incorporar la harina leudante y mezclar suave.
- Agregar los arándanos (pasados por un poquito de harina para que no se hundan).
- Verter la mezcla en el molde antiadherente x6, llenando hasta $\frac{3}{4}$.
- Hornear 18-22 minutos, hasta que estén dorados..

Tip. podés hacer un glaseado simple con azúcar impalpable + jugo de limón y tirarlo por arriba.