

# Muffins de grosellas, anís y jengibre

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 46 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Las grosellas, rojas o negras, destacan por su contenido en vitamina C además de tener acción antioxidante gracias a los pigmentos naturales que le dan el color.

## Modo express

1. Engrase los moldes con la mantequilla y espolvoree con harina.
2. Mezcle todos los ingredientes excepto las grosellas en un vaso; triture con el túrmix o con una varilla hasta que quede una masa homogénea.
3. Añada las grosellas y mezcle suavemente para integrarlas.
4. Vierta en los moldes, cierre la tapa y programe menú Postres.

Nota: Necesitará cuatro moldes de madalena grandes y 20 gramos de mantequilla y de harina para preparar la cubeta.

