

Panecillos (muffins) de espinacas

Ingredientes líquidos



1 banana



½ taza de yogur sin dulzor



½ taza de espinacas frescas



2 cucharadas de aceite



1 huevo

Ingredientes secos

1.



1¼ taza de harina

4.



¼ cucharadita de sal

2.



1 cucharadita de polvo de hornear

5.



½ cucharadita de canela

3.



½ cucharadita de bicarbonato de sosa

6.



⅓ taza de azúcar en grano

Instrucciones

Colocar harina, sal, polvo de hornear, bicarbonato de sosa, canela y azúcar en un tazón y revolver. Colocar todos los ingredientes líquidos en una licuadora. Licuar hasta dejar sin grumos. Verter esta mezcla al tazón de ingredientes secos y revolver hasta dejar bien mezclado. Colocar la pasta en forros de papel para panecillos pequeños. Hornear 10 minutos en horno de 350 grados Fahrenheit (180 grados Celso).