

## BOLLITOS DE MANZANA O BLUEBERRY

### Ingredientes:

- 1 taza de harina de hotcakes
- 1 taza de harina regular
- 1/3 de taza de azúcar
- 2 c de polvo de hornear
- 3/4 de c de canela molida
- 1 taza de leche
- 1/3 de taza de aceite vegetal
- 1 huevo
- 1 c de vainilla
- Escoger una de las siguientes frutas:
  - 1 manzana pelada y cortada en cuadritos ó
  - 1 taza de blueberries (mora azul)
- Azúcar con Canela para adornar

### Preparación:

1. A un molde de 12 bollitos engrasarlos o ponerle capacillos (papelitos)
2. Mezclar las harinas, el azúcar, polvo de hornear y canela.
3. Mezclar en la licuadora leche, aceite, huevo y vainilla y revolver sólo a mezclar bien. Agregar lo licuado a los ingredientes secos y revolver con cuchara sólo hasta mezclar. Añadir la manzana o los blueberries y revolver. Repartir la masa entre los 12 moldes.
4. Espolvorear un poco de azúcar con canela sobre los bollitos crudos. Hornear a 200°C o 400°F durante 16 a 18 minutos hasta que al introducir un palillo salga seco.

### Notas:

Se pueden usar blueberries congelados pero hay que usarlos congelados para que no se desbarate la fruta y pinte toda la masa.