



MUFFINS DE QUESO FRESCO Y NUECES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 100 g de nueces
- 5 unidades de bizcocho de soletilla
- 30 g de mantequilla
- 4 hojas de gelatina
- 400 g de queso fresco
- 140 g de azúcar
- 200 ml de leche
- 40 g de vainilla
- 100 g de naranja

LA PREPARACIÓN

- Separar 6 nueces (que utilizaremos para decorar) y picar el resto.
- Deshacer los bizcochos de soletilla.
- Mezclar las nueces con el bizcocho y la mantequilla.
- Repartir la mezcla en moldes pequeños.
- Dejar reposar 1 hora en la nevera.
- Hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos.
- Mezclar el queso fresco, con el zumo de la naranja y con unos trocitos de ralladura de piel de naranja.
- Añadir dos cucharadas de azúcar y la vainilla, y mezclar bien.
- Calentar la leche. Retirar la gelatina del agua, y mezclarla con la leche.
- Añadir a la mezcla del queso y dejar enfriar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 53.2 g	Grasas 43.5 g
Kcal 692	Proteínas 20.9 g

- Distribuir la mezcla anterior en los moldes.
- Dejar enfriar unas dos o tres horas.
- En el momento de servir, hacer un caramelo con el resto del azúcar.
- Desmoldar los muffins y decorar con el caramelo y las nueces.