



MUFFINS DE QUESO Y JAMÓN

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 400 g de harina de fuerza
- 200 g de queso cheddar rallado
- 100 g de jamón picado
- 100 g de mantequilla
- 20 g de azúcar
- 10 g de levadura en polvo
- 150 ml de leche desnatada
- 1 unidad de huevo

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 200°C. Engrasa las bases de los 12 moldes para muffin de 6 cm.
- Tamiza en un cuenco la harina, el azúcar y la levadura e incorpora el queso y el jamón. En un cuenco pequeño, mezcla bien el huevo, la leche y la mantequilla fundida, agrega el líquido a la mixtura de harina.
- Remueve suavemente con el tenedor hasta que la mezcla quede bien grumosa.
- Rellena con ésta preparación dos terceras partes de cada molde. Hornéalos 20-25 minutos hasta que estén dorados . Desmóldalos y sírvelos templados.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 26.8 g	Grasas 14 g
Kcal 277	Proteínas 10.4 g