

CUPCAKE DE BACON Y QUESO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** feli bergillos



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

Una receta muy original y rica.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos.
- 100gr. de leche.
- 100 gr. de quesos variados.
- 100 gr. de bacon.
- 60 ml. de aceite.
- 150gr. de harina integral
- 1 pizca de sal, una pizca de orégano.
- 1 sobre de levadura.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Batimos en un bol los huevos con una pizca de sal y, acto seguido, incorporamos la leche, el aceite, la levadura en polvo y la harina, seguimos removiendo, de forma constante, con la varilla de mano hasta obtener una pasta espesa y uniforme, se añade el queso y el bacon en trocitos pequeños y el orégano se vierte en los moldes y se introducen en horno a 170° calor arriba y abajo (más o menos 15 minutos o hasta que las pinches y ya estén), se sacan y listas para comer, estan bueniiiisimas.