

# CUPCAKE DE BACON Y QUESO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Belen Espada



**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.