Magdalenas de paté y queso

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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Wandalisa



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes dividir la masa y el queso en 2 ó 3 partes para incorporar patés de distintos sabores. Para distinguirlos poner moldes de colores.

Descripción:
Versión de las magdalenas decoradas.

Ingredientes para 10 personas :

- *Para 18 unds*
- *80 grm de mantequilla a tª ambiente*
- *40 grm de Aceite de oliva*
- *3 Huevos medianos*
- *200 grm de Harina*
- *1 sobre de Levadura*
- *2 vasos de chupito de Nata o leche entera*
- *4 cucharas de postre de Pates*
- *Para la decoración*
- *300 grm de Queso de untar Tipo Filadelphia*
- *125 grm de pates*

Preparación:

Paso 1
Precalentar el horno a 190ºC. Mezclar las 6 cucharadas de queso con el pate y reservar. Batir los huevos y mezclar con el aceite y la mantequilla, cuando esté bien ligado todo añadir la mezcla anterior. Incorporar la harina y la levadura tamizada. Mezclar bien e ir añadiendo la nata poco a poco hasta conseguir una masa no muy espesa.

Paso 2
Rellenar los moldes hasta la mitad con la mezcla y hornear durante unos 20 minutos. Mientras se hornean las magdalenas preparamos la crema para decoración, simplemente es ligar los 300 grms de queso con el paté y la reservamos.

Paso 3

Cuando estén doraditas se sacan del horno y se dejan enfriar en una rejilla. Con un descorazonador de fruta se le hace un agujero en el centro y se rellena con la crema de decorar y se tapa con el trozo extraído de la magdalena. Poner en una manga pastelera la crema reservada y decorar al estilo cupcake.