

Magdalenas de paté y queso



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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Ana Belen Rumbo



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 Philadelphia
- 125 grm de pates

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 190°C. 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.