

# Cupcakes de jamón y queso



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cris Reverte



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 280gr de harina
- 1 sobre de levadura Royal
- Un pellizco de sal
- 250gr de leche
- 2 huevos medianos
- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 100gr de queso gruyer
- 100gr de jamón serrano cortado finito

## Preparación:

### Paso 1

Encendemos el horno a 180°. Tamizamos la harina y la levadura en un cuenco y añadimos la sal. En otro cuenco batimos los huevos, añadimos la leche y el aceite y mezclamos todo.

### Paso 2

Hacemos un hueco en el centro de los ingredientes sólidos y vertemos los ingredientes líquidos, el jamón y el queso rallado. Mezclamos todo, no tiene que quedar muy bien trabajado para que suban bien.

### Paso 3

Engrasamos los moldes y vertemos un poco de la masa en ellos. Metemos al horno 12 minutos o hasta que estén doraditos y suban. Enfriamos 5 minutos y están listos.

