Cupcakes de jamón y queso

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

Creador: Flor Roja

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 180º. 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.