Muffins de huevo y bacon

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 290 g de harina
- 5 cucharadas de mantequilla derretida
- 7 huevos L
- 250 ml taza de leche
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- 225 g de bacon, salteado crujiente y finamente picado
- 3 cucharadas de cebollinos fresco picado
- 150 g de queso Parmesano rallado
- 3/4 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC. Engrasar 6 moldes para muffins grandes y apartar. Batir la harina, sal, levadura, el azúcar, el cebollino, bacon y queso en un tazón grande. Mezclar la leche y un huevo en un tazón pequeño, y añadir a los ingredientes secos, junto con la mantequilla derretida. Mezclarlos con cuidado sin batir en exceso. Echar aproximadamente 1/3 de esta mezcla en los moldes de muffins grandes. Usando una espátula suave, extender la masa por los lados de los moldes un poco, dejando una depresión en el centro de la masa. Romper un huevo en el centro y dividir la masa restante entre los moldes, asegurándose de cubrir la yema. Es más fácil si se trabaja con pequeñas cucharadas de masa. Hornear los muffins durante 20 a 25 minutos, hasta que la clara de huevo visible se cuaje y los muffins comiencen a agrietarse. No hay que dorarlos demasiado. Enfriar 5 minutos, a continuación, pasar un cuchillo alrededor de los bordes de cada muffin para sacarlos. Servir calientes.