Muffins al gusto pizzero

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 140 g de harina
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 125 ml de yogur natural
- 1 huevo
- 75 g de tomate natural
- 75 g de queso Provolone
- 10 g de levadura en polvo
- Una pizca de bicarbonato
- Una pizca de sal
- Una cucharada de orégano

Preparación:

Paso 1

Preparamos las cápsulas para muffins y precalentamos el horno a 200ºC. En un bol mezclamos el huevo batido, el yogur y el aceite. Damos unas vueltas y reservamos. Cortamos en daditos pequeños el queso, pelamos el tomate y hacemos lo mismo. Ponemos en un bol la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Mezclamos y

agregamos el tomate y el queso. Ahora añadimos la mezcla de huevo y mezclamos hasta que se integre por completo. Rellenamos las cápsulas hasta 3/4 partes de su capacidad y horneamos a 200º durante 20 minutos. Dejamos enfriar en una rejilla.