

# Muffins al gusto pizzero



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Sara Á.P.



**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 200°C. 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 200° durante 20 minutos. Dejamos enfriar en una rejilla.*