Muffins de bacon con dátiles

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 100 g de harina
- 40 g de mantequilla en pomada
- 2 huevos
- 30 ml de leche
- 16 g de levadura en polvo
- 150 g de queso Mozarella rallado
- 50 g de bacon
- 50 g de dátiles deshuesados
- Sal
- Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Ponemos en el vaso de la batidora los huevos, la leche, la harina, la levadura y la mantequilla; batimos bien y salpimentamos. Agregamos la Mozarella, el bacon y los dátiles y removemos para que se integren bien. Precalentamos el horno a 200º preparamos las cápsulas. Las rellenamos con una cucharada sopera de masa. Bajamos el horno a 170º y horneamos los muffins aproximadamente 20 minutos. Al sacarlos del horno los ponemos en una rejilla a templar.