Muffins de queso ahumado y tomate seco

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: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 105 g de harina
- 50 g de aceite de oliva
- 1 huevo L
- 100 g de azúcar
- 30 g de leche
- 4 g de levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de queso Scamorza affumicata
- 4 tomates secos troceados
- Unas hojas de albahaca
- Sésamo

Preparación:

Paso 1

Batimos el huevo con el azúcar hasta que espume y casi doble su volumen. Añadimos la leche y el aceite de oliva. Incorporamos la sal, la harina y la levadura y batimos. Añadimos el queso, el tomate y la albahaca troceaditos y mezclamos. Dejamos reposar la masa aproximadamente una 1 hora en la nevera. Pre-calentamos el horno a 250º. Vertemos la masa en las capsulas y rellenamos ¾ de su capacidad. Espolvoreamos un poco de sésamo por encima. Horneamos a 210º durante 14-16 minutos o hasta que estén dorados. Dejamos reposar unos cinco minutos en el molde y después enfriamos en una rejilla.