

thermomix

Muffins de jamón y queso



TM-31

Preparación: 10 min.

Horneado: 15-20 min.

Total: 30 min

Kcal./Ración: 160,3 kcal.

INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES:

- 100 g de queso emmental troceado
- 100 g de jamón serrano en dados
- 3 huevos
- 30 g de leche
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de harina
- 1 cucharadita de levadura química en polvo
- 1 pellizco de sal

PREPARACION

Precalentamos el horno a 180°.

Ponemos en el vaso el queso y el jamón y trocea 6 seg Vel 6. Retira del vaso y reserva.

Sin lavar el vaso, pon los huevos y programa 3 min 37° Vel 4.

Añade la leche y la mantequilla en trozos pequeños y programa 15 seg Vel 3.

Agrega la harina, la levadura y la sal y programa 5 seg Vel 3. Termina de mezclar con la espátula. Vierte la mezcla en moldes individuales o cápsulas de magdalena y hornea durante 15-20 minutos a 180º C.

