




MAGDALENAS DE QUESO CON JAMÓN Y TOMATE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 280 g. de harina de trigo de todo uso
- 1,5 cdita. de levadura
- 2 huevos grandes
- 225 ml. leche entera
- Margarina sin sal La Villita
- 2 tomates
- Jamón en cubos
- 70 g. queso oaxaca
- 1 cucharada tomillo seco
- Sal al gusto
- Opcional: Un poquito de cebolla

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es como si desayunaras pequeños pastelitos, es una ricura llena de sabor que todos en tu casa amarán.

En una sartén calentamos 50 ml. de agua y la vertemos en una taza. Introducimos los tomates cortados previamente y dejamos que se cocinen durante 5 minutos. En un bowl batimos los huevos con la sal y los cubos de jamón. Agregamos la leche y el cubito de margarina sin sal, batimos hasta que se integren todos los ingredientes.

Cortamos el queso oaxaca en cubitos pequeños y los añadimos al bol de los líquidos. En otro bol mezclamos los ingredientes secos, la harina, la levadura y el tomillo. Incorporamos los ingredientes secos al bol de los líquidos y mezclamos hasta integrar.

En un molde de magdalenas o cupcakes colocamos las cápsulas de papel para hornear en cada uno de los huecos. Rellenamos cada cápsula con la masa teniendo especial cuidado de no rellenar más allá de los 2/3 de la altura del molde.

Precalentamos el horno a 180° C, unos 10 minutos antes de hornear para que el horno llegue a esa temperatura. Horneamos a 180° C en la bandeja del medio las magdalenas durante 18-20 minutos.

Comprobamos que las magdalenas están listas pinchándolas con un palillos de madera y comprobando que este salga limpio. Dejamos que nuestras magdalenas enfríen sobre una rejilla antes de disfrutarlas. ¡Riquísimas!