



MUFFINS SALADOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa

- 200 gramos harina de trigo cernida
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Sal y pimienta al gusto
- 600 mililitros de leche
- 3 huevos
- 100 mililitros de aceite vegetal

Para el relleno

- Queso manchego La Villita rallado
- Granos de elote amarillo
- Tocino en trocitos

MODO DE PREPARACIÓN

Cualquier momento es bueno para disfrutar de estos muffins salados. En pocos pasos estarás disfrutando del sabor del queso manchego La Villita.

Precalentamos el horno a 180° C. Comenzamos poniendo en un tazón la harina, el polvo para hornear, la sal y la pimienta. Mezclamos. Con ayuda de la batidora vamos a añadir la leche, poco a poco. Después los huevos y el aceite. Coloca la mezcla en la bandeja para muffins o panquecitos, llenando solo 3/4.

Para el relleno, en una sartén vamos a cocinar el tocino junto a los elotes. Una vez listos los ponemos en cada uno de nuestros muffins. Hornea por 30 minutos y ¡listo!

A disfrutar se ha dicho.

 LaVillitaMX  @LaVillita