Madalenas de peras y de jamón y queso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magdalenas de peras

Leche: 370 cc
Almendras: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Harina Leudante: 450 g
Azucar rubio: 120 grs.
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Peras: 400 grs.
Canela molida: 1 cda.
Manteca derretida: 100 g

Magdalenas de jamón y queso

Leche: 250 cc
Manteca: 100 g
Jamón cocido: 100 g
Harina Leudante: 350 g
Sal y pimienta negra: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Queso Fontina: 100 g
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

Magdalenas de peras

- Pele las peras, corte al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique las almendras.
- Mezcle y tamice la *harina leudante* con canela molida.
- Incorpore el azúcar, las peras y almendras
- En otro bowl bata los huevos con leche y esencia de vainilla y añada a la preparación anterior
- Incorpore por último la *manteca* derretida y mezcle para conseguir una pasta grumosa

- Coloque en moldes para magdalenas previamente enmantecados y enharinados
- Cocine en un horno a 210° C hasta *dorar*.
- Deje en reposo unos minutos antes de desmoldar

Magdalenas de jamón y queso

- Derrita la *manteca*.
- Ralle el queso y corte el **jamón** *cocido* en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle los huevos con la leche.
- Mezcle y tamice la *harina* con sal y pimienta negra molida
- Incorpore el *jamón* y el queso y en el centro vierta la mezcla de huevos y leche.
- Añada la *manteca* derretida y mezcle para conseguir una preparación grumosa
- Divida la masa en dos y a una añada el *perejil* picado.
- Coloque en moldes para magdalena previamente enmantecados y enharinados.
- Cocine en el horno precalentado a 200° ; hasta que al introducir un *palillo* en el centro, éste salga limpio

Presentación

- Sirva las magdalenas frías.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/madalenas-de-peras-y-de-jamon-y-queso