Muffin de Pera y Queso Azul



Ingredientes

Leche: 100 cc
Miel: 2 cdas.
Almendras fileteadas y tostadas: 60 g
Polvo de hornear: 15 g
Almendras fileteadas: 20 g
Manteca: 80 g
Huevos: 3 Unidades
Harina: 300 g
Queso Azul: 150 g
Sal fina: 3 grs.

Para las peras caramelizadas

Manteca: 15 g
Azucar rubia: 100 grs.
Peras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Comenzamos por llevar a una batidora 80 g de *manteca*, 100 g de queso azul en cubos y trabajar con lira
- Añadir 2 cucharadas de miel al batido y continuar trabajando.
- Integrar todo, añadir 3 huevos, 100 cc de leche, 300 g de *harina* 0000 y 15 g de polvo de hornear intercalando con la leche.
- Trabajar unos minutos y agregar 60 g de almendras fileteadas tostadas.
- Llevar la preparación a una manga y completar los moldes hasta la mitad
- Incorporar 2 gajos de pera en cada uno, 1 cubo del queso azul reservado y cubrir con más masa.
- Terminar con 1 gajo de pera y 20 g de almendras fileteadas sin tostar
- Llevar a horno a 180ºC Por 15 minutos.

Para las peras caramelizadas

- Hacer un caramelo rubio con 100 g de azúcar rubia, agregar 15 g de *manteca* y añadir 3 peras cortadas en gajos, caramelizar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffin-de-pera-y-queso-azul