

# 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 180°C 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>