

Muffins de Cherry y Parmesano

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Leche: 200 Ml.

Mantequilla: 90 g

Tomates cherry: 1 Taza

Crema de leche: 50 Ml.

Polvo de hornear: 3 cditas.

Queso Parmesano: 150 g

Harina 000: 250 g

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *harina* y el polvo de hornear
 - Reservar.
 - En otro recipiente, mezclar la leche tibia, el *huevo*, la *crema* y la *mantequilla* fundida a temperatura ambiente.
 - Incorporar los líquidos en el centro del bol con los ingredientes secos y trabajar hasta integrar.
 - Añadir el queso parmesano rallado y los tomates cherry cortados en rodajas.
 - Volcar la preparación en moldes de muffins con pirotines
 - Disponer 1 *rodaja* de *tomate* cherry sobre cada muffin y echar queso parmesano rallado por encima.
 - Llevar al horno y cocinar a 180 °C hasta *dorar*
 - Retirar.
 - Retirar y servir.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* esté a temperatura ambiente.
 - Si eres amante de los muffins, animate a preparar los [English Muffins](#) de Virginia Sar

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "[Repostería con Virginia Sar, Desayunos y Meriendas](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-cherry-y-parmesano>