elGourmet

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, anímate a preparar los English Muffins de Virginia Sar

Para m&aacute

- S 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