

Muffins English

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Harina: 4 Tazas

Azúcar: 2 Cucharada

Sal: 10 g

Huevos: 1 unidad

Leche: 1 ½ Taza

Manteca: 50 g

Sal: 10 g

Harina de Maíz: c/n

Miel: 1 Cucharadita

Levadura seca: 10 g

Rellenar

Panceta ahumada en fetas: 100 g

Queso en fetas: 100 g

Preparación de la Receta

- Fundir en una fuente de vidrio *manteca* en el microondas.
- Agregar leche, *levadura*, miel, *huevo*, azúcar y mezclar bien.
- Añadir la mitad de la *harina*, mezclar y una vez integrada incorporar *harina* restante y comenzar a
- Amasar hasta formar una masa pegajosa y lisa.
- Cubrir la base de la fuente de vidrio con la masa aplastada, tapar con repasador y dejar levar 2 horas.
- Cortar con un aro de 9 cm aprox porciones
- Los recortes amasarlos un poco, dejarlos descansar para
- Reutilizarlos.
- *Rebozar* cada porción con *harina* de maíz, tapar con lienzo y dejar reposar por 30 minutos.
- Cocinar en *plancha* a fuego medio con una película de aceite hasta *dorar* por ambos lados y que
- Crezcan de alto.
- En la misma *plancha* *dorar* fetas de *panceta*.
- Armar sándwiches con queso en *fetas* y la *panceta* crocante.