elGourmet

# Muffins English

Tiempo de preparación: 180 Min

## Ingredientes

**Harina**: 4 Tazas
**Azucar**: 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.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/muffins-english**