elGourmet

Muffins salados de calabacín y tomates cherry

Ingredientes

Calabacín (Zucchinni): 1 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Harina de trigo: 100 g
Queso rallado: 60 - 80 g
Orégano seco: 1 Cucharadita
Spray o un poco de aceite para engrasar los moldes:
Tomates cherry: 10 - 12 Unidades
Leche: 100 Ml
Levadura química: 1 Cucharada
Aceite de oliva: 2 Cucharadas
Sal y pimienta al gusto:

Preparación de la Receta

- Ralla el **calabacín** con un rallador grueso
- Colócalo sobre un paño de cocina limpio o papel absorbente, exprime bien para quitar todo el exceso de agua y reserva. ?
- En un bol grande, bate los huevos con la leche hasta que estén bien integrados
- *Añade* la *harina* tamizada, la *levadura* química, el *orégano*, la sal y la pimienta
- Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. ?
- Incorpora el *calabacín* rallado y escurrido, el queso rallado y el aceite de oliva
- Remueve hasta que todos los ingredientes queden bien distribuidos en la masa. ?
- Engrasa ligeramente los moldes de silicona para muffins con spray o un poco de aceite
- Reparte la mezcla de *calabacín* en los moldes, llenándolos hasta unos 3/4 de su capacidad. ?
- Coloca encima de cada muffin dos mitades o cuartos de *tomate* cherry, presionando ligeramente sobre la masa para que se integren un poco
- Si quieres, puedes añadir una pizca más de queso rallado por encima para *gratinar*. ?
- Coloca los moldes de muffins en la cesta de la airfryer
- Precalienta la airfryer a 180 ºC durante 3 minutos y cocina los muffins a 180 ºC durante 12–15 minutos, hasta que estén dorados por arriba y, al pinchar con un *palillo* en el centro, salga limpio
- Deja reposar los muffins salados de *calabacín* y tomates cherry en los moldes unos 3–4 minutos antes de desmoldarlos
- Sirve templados o a temperatura ambiente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-salados-de-calabacin-y-tomates-cherry