



Madeleines de jamón

20 madeleines



Tiempo: 

Preparación:
15 Mins + 1h de reposo

Tiempo de cocción:
20 Mins

Consejo del chef:


Sustituye el jamón por
aceitunas o por ambos, o
añade queso, etc.

Ingredientes:

- 110g de harina
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- 100g de tacos de jamón

Método:

Fase 1: Preparación


1. Coloca la cuchilla. 
2. Coloca todos los ingredientes excepto el jamón en el bol.


kCook

Hazlo en casa, hazlo fácil



1/2

Pica los ingredientes durante 40 segundos pulsando el botón de triturar. 

3. Una vez picado, añade el jamón y empuja hacia abajo los restos de alimentos con una espátula. Pica durante 10 segundos pulsando el botón de triturar. 

4. Vierte la masa en un molde de madeleine untado con mantequilla. Deja reposar durante 1 hora en el frigorífico. Precalienta el horno a 180 °C.

5. Hornea durante 20 minutos.

6. Una vez finalizada la cocción, saca el molde y enfría sobre una rejilla.