

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Muffins de bacon y queso gruyere

8 piezas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes:

- 250 grs. queso Emmental en trozos
- 300 grs. harina
- 1/2 sobre levadura (impulsor)
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharada de sal
- 6 lonchas de bacon
- 150 ml leche
- 1 huevo
- 1 cucharada mostaza de Dijon

Preparación:

1. Coloca el procesador de alimentos en la salida de potencia con el disco de rallar fino. Introduce el queso y rállalo a velocidad 2-3. Reserva.
2. Coloca la batidora en forma de K. Introduce en el bol la harina, la levadura, el azúcar, el queso reservado y el bacon. Mezcla unos segundos a velocidad 2.

La solución perfecta para cualquier receta

multione >
una solución para todo



1/2

Preparación:

3. A velocidad 2 añade el huevo. Cuando esté incorporado, baja la velocidad mínima y añade la leche y la mostaza.
4. Coloca las cápsulas de papel en el molde metálico para muffins. Con la ayuda de dos cucharas incorpora la mezcla en las capsulas de papel sin llenarlas del todo.
5. Hornea los muffins durante 15-20 minutos.