



Muffins rellenos con queso fresco

12 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Para un resultado perfecto colocar los moldes en una bandeja de magdalenas.
cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno

Para la masa:

1 paquete de preparado para Muffins Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
2 huevos
75 ml leche

Para el relleno:

100 g queso fresco para untar
1 cucharada soperas de Azúcar vainillado
2 cucharadas soperas de cacao en polvo

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:180°C (arriba y abajo) • Ventilación:160 °C • Gas:posición 2-3
- 2 Poner los 12 moldes de papel sobre la bandeja del horno.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.
- 4 Preparar el relleno: remover el azúcar vainillado con el queso fresco.

Preparación de la masa:

- 5 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 6 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos y la leche, y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad.





- 7 Agregar las pepitas de chocolate (incluidas en el preparado para Muffins) y remover.

Horneado:

- 8 Con la ayuda de 2 cucharas soperas, poner media cucharada soperas de la masa en cada molde.
- 9 Después, con la ayuda de 2 cucharitas de postre, poner 1 cucharadita de la mezcla de queso fresco encima.
- 10 Repartir el resto de la masa uniformemente sobre los moldes.
- 11 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 18-20 minutos.
- 12 Después de hornear dejar enfriar los muffins 10 minutos.

Extras:

Puede sustituir 125 g de mantequilla por 150 ml de aceite de girasol o aceite de oliva.

