Cupcakes de parmesano

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

2 pzas. Huevo San Juan

375 g harina

125 g mantequilla

35 g queso parmesano

1 cda. romero fresco

125 ml. de leche

150 g aceitunas negras

8 g sal

Preparación

- Mezclar la harina, el queso rallado, el romero picado, la sal y las aceitunas picadas.

- Batir a mano ligeramente el huevo, la leche y la mantequilla suavizada.

- Unir las dos mezclas sin batir demasiado, ya que debe quedar una masa grumosa.

- Vaciar la preparación en los capacillos sin llenar hasta arriba, solo ¾ del molde, hornear a 170º C durante 20 min. Rectificar la cocción y dejar enfriar.

Nota: se le puede agregar cualquier queso rallado y las especias de su elección en el relleno.