



MUFFINS DE QUESO CON ZARZAMORA

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1/3 de taza de azúcar morena
- 1 huevo
- 1/3 de taza de leche
- ½ paquete de queso crema
- 2 cucharadas de azúcar glass
- ½ taza de mermelada de zarzamora
- 2 cucharadas de nuez, picada

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C.

1. Mezcla la harina, el polvo para hornear y la sal reserva.
2. Bate la mantequilla con el azúcar morena, agrega el huevo hasta que se integre perfectamente, añade la harina alternando con la leche hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Aparte, mezcla el queso crema con el azúcar glass.
4. Engrasa y en harina los moldes, vierte una cucharada de la mezcla, agrega un poco de la mezcla de queso y un poco de mermelada de zarzamora, llena con el resto de la mezcla hasta las ¾ partes del molde. Hornea durante 25 minutos.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda, decora con un poco de nuez picada y mermelada de zarzamora.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de Horneado: 25 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 8

