COCINA EN CASA

Muffins de espinacas y queso

Fuente: learnwithplayathome y saposyprincesas.elmundo.es

Con estos muffins tendréis un plato completísimo que incluye verdura, disfruta tamizando la harina, añadiendo ingredientes, removiéndolos… Y comprueba luego como crece en el horno y se convierte en unas magdalenas saladas riquísimas.

Ingredientes:

* 2 tazas de harina con levadura



* 2 huevos
* 1 ½ tazas de leche
* 250 g de queso rallado en hebras
* ½ taza de jamón cocido picado
* 150 g de espinacas baby
* Sal
* Aceite de oliva
* Hierbas secas al gusto (opcional)

Preparación:

* Tamiza la harina en un cuenco grande. Bate los huevos en un bol con un poco de sal. Lava las espinacas, escúrrelas y sécalas bien. Luego pícalas.
* Haz un hueco en la harina, como formando un volcán, y agrega en el centro los huevos, la leche, el queso y el jamón. Mezcla hasta integrar bien todo. Precalienta el horno a 180°C.
* Unta con un poco de aceite un molde para muffins de doce unidades, o dos de seis. Espolvoréalos con las hierbas si quieres e introduce la preparación anterior a cucharadas, llenando los moldes solo hasta dos tercios de su capacidad.
* Hornéalos de veinte a veinticinco minutos, hasta que estén dorados y al pincharlos en el centro con una brocheta, esta salga limpia. Deja que reposen diez minutos sobre una rejilla, desmolda y sirve.