

Muffins de queso y espinaca

Ingredientes

- 2 huevos
- 90 g. de mantequilla
- $\frac{1}{4}$ de t. de leche
- 250 g. de harina
- 12 g. de polvo para hornear
- 100 g. de queso parmesano rallado
- 30 g. de azúcar
- 1 paquete de espinacas



Preparación

1. Coloque en el vaso de la batidora los huevos y la mantequilla a punto pomada. Bata durante unos segundos hasta obtener una crema suave.
2. Añada la leche mientras continúa batiendo y la harina en forma de lluvia previamente tamizada con el polvo para hornear.
3. Retire el recipiente de la batidora e incorpore el azúcar junto con el queso parmesano rallado.
4. Mezcle con unas varillas y agregue las espinacas previamente cocidas o blanqueadas en agua hervida durante 5 minutos. Continúe removiendo durante unos minutos hasta que se integren todos los ingredientes.
5. Coloque los capacillos o moldes de cupcakes de silicona sobre una fuente para horno y dentro de cada uno de ellos agregue un molde de papel de cupcakes.
6. Vierta el preparado hasta completar las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad y lleve al horno precalentado a 175° C durante 15-18 minutos.
7. Al transcurrir los 15-18 minutos, retire y deje los muffins salados enfriar en una rejilla.

Recomendaciones

- Espolvoree queso parmesano por encima.
- Sirva recién hechos.
- Decore con ramitas de espinacas o albahaca.

1. Conteste según lo leído.

A. En la receta, necesito usar queso parmesano

☐ rallado ☐ en trozos ☐ derretido

B. En la receta, utilizo 90 gramos de:

☐ harina ☐ azúcar ☐ mantequilla

C. En la receta, la mantequilla debe estar:

☐ punto pomada ☐ bien cocida ☐ derretida

D. Los muffins se ponen a enfriar en:

☐ una rejilla ☐ un tazón ☐ una bandeja

E. Las espinacas deben estar:

☐ congeladas ☐ blanqueadas ☐ trituradas

F. El azúcar se debe agregar junto con:

☐ la harina ☐ el queso parmesano ☐ la leche

G. Los moldes deben ser del siguiente material:

☐ aluminio ☐ plástico ☐ silicona

2. Ordene las siguientes oraciones, según la secuencia de preparación de la receta.

	Lleve al horno precalentado a 175° C durante 15-18 minutos.
	Coloque en el vaso de la batidora los huevos y la mantequilla. Bata hasta obtener una crema suave.
	Retire y deje los muffins salados enfriar en una rejilla.
	Retire el recipiente de la batidora e incorpore el azúcar junto con el queso parmesano rallado.
	Añada la leche y la harina mientras continúa batiendo.
	Mezcle y agregue las espinacas. Continúe removiendo hasta que se integren todos los ingredientes.
	Coloque los capacillos o moldes de cupcakes de silicona.

3. Escriba una V si es verdadero y una F si es falso, según lo leído.

	Usted debe verter el preparado hasta completar las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad y llevar al horno precalentado a 175° C durante 15-18 minutos.
	Se le recomienda servirlos 18 minutos después de preparados.
	Los huevos y la mantequilla se deben batir unos veinte segundos hasta obtener una crema suave.
	Las espinacas deben haberse hervido durante 5 minutos.
	El horno debe estar precalentado a 175° C durante 15-18 horas.
	Dentro de cada molde de silicona se debe agregar un molde de papel.
	Se debe agregar la harina en forma de lluvia previamente tamizada con el polvo para hornear.
	La receta lleva tres paquetes de espinacas.