

# Muffins de queso: una reversión sencilla y económica que combina muy bien con los mates de la merienda

12/06/2024



Hay tantas alternativas para acompañar las meriendas como personas en el mundo, por ello hoy te queremos enseñar el paso a paso de estos espectaculares muffins de queso, una clásica preparación pastelera que fue reversionada para aquellos que son team salado y recién están dando sus primeros pasos en la cocina.

Más allá de ser súper fáciles de hacer, dado que sigue las indicaciones típicas de los bizcochuelos, también se destaca que no requieren de gran variedad de ingredientes y su cocción lleva menos de media hora. Como resultado, se conseguirá una masa muy esponjosa, casi como si fuera una nube y que está

acompañada por un abundante «corazón» de queso cremoso.

De este modo, tanto esta versión quesera como las demás opciones saladas, que puede realizarse con distintos tipos de fiambres o verduras picadas y condimentos, son un excelente acompañamiento para las infusiones de la tarde o una innovación a agregar en la tradicional picada.

## **Los ingredientes que necesitas para estos esponjosos muffins de queso:**

- 4 huevos.
- 200 ml de leche.
- 200 g de manteca.
- 400 g de harina tipo 0000 (leudante).
- 1 cucharadita rasa de sal
- 2 cucharadas de queso rallado.
- 250 g de queso tipo mantecoso o mozzarella.



# Los pasos que tenés que seguir para lograr estos sabrosos cupcakes reversionados

1. Para empezar, en un recipiente, mezclar los 4 huevos con la leche hasta que quede todo un mismo líquido. Acto seguido, incorporar la manteca que debe estar pomada (temperatura ambiente) o derretida en caso de que no cuentes con tanto tiempo para la elaboración.
2. Poco a poco, verter la harina leudante o en su defecto la tipo común con unas dos cucharadas de polvo para hornear, y la sal final en forma de «lluvia». Mezclar todo hasta que quede una misma masa homogénea, pero un tanto líquida, dado que tenemos pocos productos sólidos.
3. Cortar el queso mantecoso o mozzarella en cubitos e incorporar dentro de la preparación realizada en el paso número dos. Volver a revolver para que el lácteo quede distribuido por toda esta mezcla y dejar reposar en heladera por unos 10 minutos.
4. Enmantecar la clásica bandeja de muffins o colocar los pilotines de papel descartable en una fuente apta para horno y rellenar cada uno de los espacios con la masa realizada con anterioridad. Colocamos una abundante «lluvia» de queso rallado y mandar a cocinar a 180 °C durante 15 a 20 minutos.
5. Pasado el tiempo mencionado, sacar del horno, clavar un cuchillo y solo si la masa sale seca, descartando la cremosidad del quedo, terminar la cocción. Espolvorear generosamente con más queso rallado.
6. Cuando estén tibios (si cumplís con este paso, te saldrán perfectos en cuanto a aspecto porque no se desarmarán) desmoldar y servir en una fuente para acompañar con la infusión que más te guste.

Si le querés dar un toque especial a los cupcakes, también podés rellenarlos con otros tipos de fiambres como puede ser jamón, bondiola, roquefort, entre otros. Además, para darle una magia a la decoración, súmame unos cubitos de tomate, unas hojitas de albaca o simplemente una combinación de especies como ají molido que queda espectacular.

Fuente: Crónica