

Muffins de queso y panceta ahumada



Ingredientes

350 cc de crema de leche
4 huevos
1 ½ pote de harina leudante
medir con el pote de la crema
250 g de queso rallado
50 g de panceta ahumada
Sal y pimienta

Preparación

- 1 Colocar en un bol la crema con los huevos, y mezclar.
- 2 Añadir la harina, de a poco.
- 3 Incorporar el queso rallado y la panceta cortada en pedacitos.
- 4 Salpimentar.
- 5 Colocar pequeñas porciones dentro de un molde de Cup Cakes, o en pirotines de papel.
- 6 Cocinar en horno a 180° C, hasta que se doren.



180°C
HORNO

HASTA
QUE
DOREN



*Se pueden preparar
de varios sabores:
Cebolla, roquefort,
panceta ahumada, verdeo.*



Legión de la Buena Voluntad
LBV - ARGENTINA

Av. Boedo 1942, CABA | T. 4909-5600 | lbv@lbv.org.ar | www.lbv.org.ar

[f](https://www.facebook.com/LBVArgentina) /LBVArgentina [t](https://twitter.com/LBVArgentina) @LBVArgentina [i](https://www.instagram.com/lbvargentina) /lbvargentina [w](https://www.whatsapp.com/channel/00299a61111111111111) 11-6516-4848