

MUFFINS DEL SOL



INGREDIENTES PARA 12 MUFFINS AL MENOS :

- * *Menta en ramas (3)*
- * *230g de harina*
- * *1/2 bolsita de levadura química*
- * *250g de cuscus a las especias*
- * *5 huevos*
- * *10cl de Aceite de Oliva*
- * *35cl de leche*
- * *20g de semillas : girasol, adormidera y sesamo*
- * *150g de queso fresco de cabra*
- * *Sal y pimienta*

Precalentar el horno al 210°C. (T. 7)

Lavar la menta y cortarla fina.

En una ensaladera, mezclar la harina con la levadura y el cuscus a las especias.

En un otro cuenco, batir los huevos con el Aceite y la leche. Despues mezclar rapidamente las dos preparaciones juntos.

Agregar las semillas, la menta, el queso cortado en cuadrados. Aliñar.

Verter la preparacion en los moldes de Muffins y hornear 15 minutos hasta que los muffins esten dorados.

Servir tibios o frios por el aperitivo o como un 2do plato .