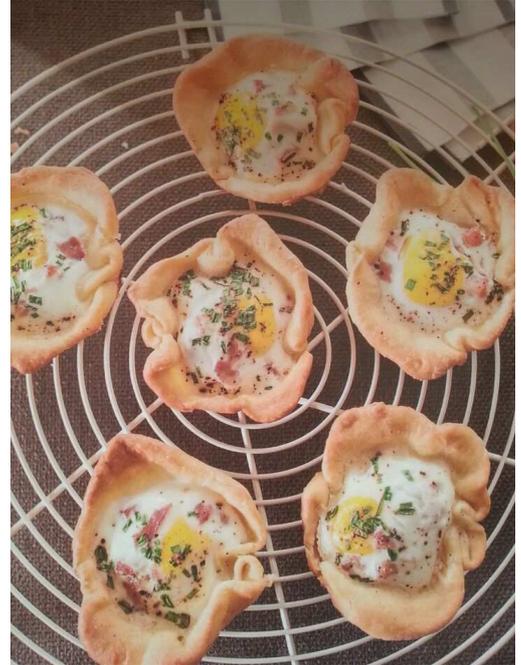


Tartaletas de huevo y jamón

Ingredientes: (para 12 unidades)

- 1 cucharada de mantequilla
(Para untar los moldes)
- 300g de harina
- 150g de queso quark
- 2 cucharaditas rasas de levadura
Química en polvo
- 13 huevos M
- 60g de aceite de oliva virgen extra
- ½ cucharadita de sal
- 100g de jamón serrano en dados
- 2-3 cucharadas de cebollino fresco picado
- ½ cucharadita de pimienta molida (opcional)



Preparación:

1. Precaliente el horno a 200°C. Unte con la mantequilla un molde de 12 muffins y reserve.
2. Ponga en el vaso la harina, el queso quark, la levadura, 1 huevo, el aceite y la sal y amase 2min/□/↓. Retire la masa del vaso y forme una bola.
3. Divida la bola de masa en 12 trozos y forme 12 bolas (de 45-50g). Con el rodillo, extienda cada bola de masa en círculos de 12cm y forre con ellos los huecos del molde de muffins procurando que sobre 1 cm de masa
4. Distribuya la mitad del jamón en el fondo de los huecos y casque 1 huevo dentro de cada uno. Distribuya encima el jamón restante y espolvoree con el cebollino y la pimienta.
5. Hornee los muffins 16-18 minutos. Desmolde y sirva calientes o fríos.