MUFFINS CON QUESO NAZARETH Y CEBOLLA CARAMELIZADA



Instructions:

Coloque 50 g de mantequilla en una sartén y derretirla a fuego bajo. Cuando la mantequilla esté lo suficientemente caliente, añadir las cebollas cortadas en anillos y en trozos y subir la llama, añadir 2 cucharadas de azúcar y dejar caramelizar las cebollas.

Colocar la harina en un cuenco y mezclarla con la maicena, añadir los polvos para hornear junto con la sal y la pimienta, los huevos, leche, mantequilla derretida, el queso Nazareth y los trozos de cebolla caramelizada y el tomillo, y revolver y mezclar todo hasta obtener una mezcla homogénea.

Enmantequillar los moldes y rellenarlos con la mezcla hasta ¾ partes.

Llevar al horno precalentado a 180 °C durante 20-25 minutos.

Decorar con los anillos de cebolla caramelizados.

Serves:
5 people
Recipe type:
Aperitivo
Grado de dificultad:
3.5