

Mini pies de macarrones y cheddar



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-pies-de-macarrones-y-cheddar>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Rociar generosamente un molde para muffins con aceite en aerosol. En un tazón grande, combine las galletas molidas, 1 taza de queso cheddar rallado, y la manteca derretida, mezclar bien hasta que la mezcla se mantenga unida y se asemeje a arena gruesa. Divida la mezcla entre los 8 y moldes, usando sus dedos o la parte posterior de una cuchara, presione firmemente la corteza en el fondo y los lados de cada mollete. En otro tazón grande los macarrones cocidos con 1/2 taza de queso cheddar rallado, las hierbas y la manteca fría, mezclando bien. En un tazón pequeño, combine los huevos, la leche, la crema agria, la sal y las hojuelas de pimiento rojo, mezclando bien. Añadir la mezcla de huevo/leche a los macarrones cocidos, mezclar hasta que todos los ingredientes se mezclen bien. Colocar 2-3 cucharadas de la mezcla de macarrones en cada taza del mollete (es probable que le sobre un poco de la mezcla; puede guardarla y cocinarla sola aparte para otra ocasión). Cubra cada pie con el queso cheddar restante. Hornee los mini pies hasta que estén ligeramente dorados en

Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Galletitas saladas trituradas
- 2 taza/s Queso cheddar rallado
- 4 cucharada/s Manteca derretida
- 4-1/2 taza/s Macarrones cocidos
- 1 poco de hierbas frescas (perejil, cilantro, romero)
- 2 cucharada/s Manteca fría
- 2 Huevos grandes
- 1/2 taza/s Leche
- 1/4 taza/s Crema agria
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cantidad mínima Hojuelas de pimiento
- 1 poco Perejil para decorar

Categorías

Cumpleaños, Cumpleaños, Día Especial, Día Especial, Vegetariana, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

la parte superior, unos 20-25 minutos. Deje enfriar un poco antes de sacarlos del molde, decorar con perejil y servir inmediatamente.

