

Muffins de maiz y salchicha



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 20

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/muffins-de-maiz-y-salchicha>

Preparación

Precalente el horno a 190°C. Rocíe una bandeja de muffin con aceite en aerosol y reserve. En un tazón grande, combine la harina, harina de maíz, polvo de hornear y la sal. En una taza grande de vidrio u otro recipiente colocar juntos y batir la manteca, el azúcar y el huevo. Vierta la mezcla sobre los ingredientes secos y revuelva con una espátula de goma hasta que esté húmeda. Coloque una cucharada de masa en cada molde y colocar la mitad de salchichas en el centro. Coloque en el horno y hornee durante 8-10 minutos, o hasta que estén doradas. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Sirva inmediatamente con ketchup y/o mostaza.



Ingredientes

- 1/2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Harina de maíz
- 1/4 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 taza/s Suero de leche
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 1 Huevo grande
- 6 Salchichas tipo Frankfurt
- 1 poco Ketchup para servir
- 1 poco Mostaza para servir

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Legumbres, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Snacks