



Muffins de jamón y espinaca

Ingredientes:

- Espinaca 400gr
- Muzzarella 200gr
- 4 huevos
- Cerveza 50 ml
- Aceite de oliva 100 ml
- Harina 250gr
- Jamón cocido 200gr
- Polvo de hornear 2 cdas
- Salpimentar



Preparación:

Cortar la espinaca en tiras, mezclar con la harina y el polvo de hornear. Ir incorporándole de a uno los líquidos hasta conseguir una preparación homogénea. En un molde de muffin colocar la mitad de la preparación y en el centro poner un cuadradito de jamón y un cuadradito de queso y volver a colocar otra porción de masa hasta que quede $\frac{3}{4}$ partes cubierto. Llevar al horno durante 15 minutos a 200 grados.

