

(Cupcakes met spek en kaas)

Magdalenas zijn kleine lichte cupcakes met veel smaak. De Spanjaarden eten ze 's morgens met "café con leche". Ze ontbijten voor ze gaan werken vaak buitenshuis vb. in een klein cafeetje. De Magdalenas worden niet zo veel thuis klaargemaakt, maar wel in supermercados en bakkerijen. De magdalenas vormen een grote aanvulling op ieder ontbijt, en vind je ook terug op een zondagse Champagne brunch.



Ingrediënten en Recept

80 gr ontbijtspek	4 sec / snelheid 5
2 eieren 30 gr melk	4 sec / snelheid 4.
100 gr bloem 10 gr bakpoeder	8 sec / snelheid 4 (spaans 2)
80 gr geraspte kaas 40 gr gesmolten boter peper en zout	4 sec / snelheid 2.

- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Doe het ontbijtspek in de mengbeker : 4 sec / snelheid 5 en bewaar apart.
- Zonder de mengbeker uit te wassen, doe de eieren en de melk in de mengbeker : 4 sec / snelheid 4.
- Voeg bloem en bakpoeder toe : 8 sec / snelheid 4.
- Voeg geraspte kaas, boter en ontbijtspek toe : 4 sec / snelheid 2.
- Je bekomt nu een smeùige massa, deze verdeel je met een lepel in een bakvorm voor cupcakes (gebruik bakpapiertjes in de cupcakes).
- Bak ze ong. 15 min. in de oven.

(Cupcakes met spek en kaas)

Bron

Interet : <http://www.bloggen.be/thermomixdemo/archief.php?ID=1215194>

<http://www.thermorecetas.com/2010/12/31/receta-thermomix-magdalenas-de-bacon-y-queso/06/01/2012>

Fotos

