

Tomates secos suaves y mozzarella líquida

Ingredientes

- Para 8 blandos grandes
- 1/2 manojo de albahaca
- 12 pétalos de tomate secos cortados en trozos pequeños (use tijeras)
- 2 huevos
- 125 g de mozzarella (o mascarpone)
- 20 cl de nata líquida ligera
- 150 g de harina
- 3 cucharadas de parmesano
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 3 cucharadas de aceite de tomate seco
- Sal, pimienta

Preparación

- Precalentar el horno a 200°
- Mezclar la harina, la levadura, los tomates, la albahaca picada, la sal y la pimienta.
- Batir por separado los huevos con el aceite y la nata.
- Mezclar los dos dispositivos rápidamente, la preparación debe quedar grumosa.
- Dividir la mitad de la masa en moldes de silicona.
- Corta la mozzarella en 8 cubos y colócalos en los moldes.
- Cubrir con el resto de la masa, sin exceder los 2/3 de la altura del molde.
- Hornee por 25 minutos.