



### INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 30 gramos de leche
- 100 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gramos de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 2 pellizco de sal
- 1 cucharadita de orégano seco
- 2 cucharaditas de queso parmesano rallado
- 1 tomate seco en aceite picado
- 2 filetes anchoas picadas

### ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso los huevos y **programar 3 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 4**.
2. Añadir la leche y la mantequilla en trozos pequeños y **programar 15 segundos, velocidad 3**.
3. Agregar la harina, la levadura, la sal y orégano. **Programar 5 segundos, velocidad 3**. Terminar de **mezclar con la espátula. Verter en moldes individuales**.

**4.** Espolvorear 6 muffins con un poco de orégano y otros 6 muffins con el queso rallado. Distribuir los trocitos de tomate por encima de otros 6 muffins y otros 6 muffins con el queso rallado y con la ayuda de un palillo sumérgalos en la masa. Y por último hacer lo mismo con los trocitos de anchoa en los otros 6 muffins.

**5.** Hornear en horno precalenté durante 10 minutos a 200 grados. Retirar del horno y a comer.....