



### INGREDIENTES:

(Salen unas 24 unidades)

- 1 lámina de hojaldre un buen trozo de sobrasada
- buena mallorquina un buen taco de queso mahonés o el que nos guste a taquitos pequeños
- un buen chorro de miel
- 50 gramos de piñones aproximadamente

### Accesorios útiles:

- unas capsulas de magdalenas pequeñas (a mi me gustan las de silicona de colores)

- un corta pastas un pelín mas grande que la parte superior el diámetro de los moldes



### ELABORACIÓN:

1. Extender en el mismo papel que viene envuelto el hojaldre, la lámina, y con el corta pastas, ir haciendo círculos un poquito más grandes que la parte superior de los moldes de magdalenitas, e ir metiéndolas en los moldes (yo me ayudo con un tapón de corcho) procurando ir pegando los bodes de los círculos a los filos de los moldes, y los vamos colocando en una bandeja de horno.
2. Precalentar el horno diez minutos a 200 grados durante 10 minutos con calor arriba y abajo.
3. Hacer pequeñas porciones de queso, y de sobrasada (un trozo de cada cosa para cada cestita) y las vamos rellenando así, primero el queso, seguidamente la sobrasada, un chorrito de miel, y unos cuantos piñones en cada cestita.
4. Horneamos a 180 grados unos 20 minutos (el tiempo como siempre va a depender de la potencia de nuestro horno) ir mirando y cuando las veamos con un ligero color dorado, estarán listas para degustar.

5. Es un entrante o aperitivo, original, económico, fácil, para cualquier momento y está riquísimo.

Muuuuy Rico!

□ □ □ □ □ □ □ □

