

SPAR



Saber elegir



Muffins salados y Flan de leche condensada



Muffins salados



 DURACIÓN: 45 min

 DIFICULTAD: Media

 RACIONES: 4-6

Ingredientes

- ✓ 4 huevos "L"
- ✓ 1 cda. de azúcar **SPAR**
- ✓ 200 ml. leche **SPAR**
- ✓ 200 gr. mantequilla **SPAR**
- ✓ 380 gr. harina común **SPAR**
- ✓ 1 sobre de levadura química **SPAR**
- ✓ Verduras al gusto para cocinar **SPAR** (cortadas muy pequeñas)
- ✓ Sal y pimienta **SPAR**
- ✓ Aceite de oliva virgen extra **SPAR**

Elaboración

1. Precaentamos el horno a 200°C grados.
2. En un bol ponemos los huevos, la mantequilla en pomada, la leche y mezclamos hasta que esté todo bien integrado.
3. Agregamos a la mezcla, la levadura con la harina tamizada muy poco a poco, la sal y las verduras elegidas, removemos hasta conseguir que todo quede bien integrado.
4. Engrasamos los moldes y rellenamos. Hornearnos a 180°C durante 20 min. Espolvoreamos queso y servimos. **¡Una receta para seguir sorprendiendo!**

NOTA: Se pueden añadir otros ingredientes al relleno de la masa



Flan de leche condensada

 DURACIÓN: 45 min

 DIFICULTAD: Media

 RACIONES: 4-6

Ingredientes

- ✓ 4 huevos "L"
- ✓ 370 gr. leche condensada SPAR
- ✓ 700 ml. leche SPAR
- ✓ Caramelo líquido SPAR



Elaboración

1. Ponemos el caramelo líquido en el fondo de la flanera y reservamos.
2. En un bol ponemos el resto de los ingredientes, mezclamos hasta que todo esté bien integrado y vertemos la mezcla en la flanera.
3. En un recipiente apto para horno llenamos hasta la mitad de agua, colocamos la flanera en el interior y horneamos durante 40 min. a 150°C.
4. Cuando esté frío, desmoldamos ¡A disfrutar de este clásico que siempre gusta!

NOTA: También se puede preparar en moldes individuales



2025

ENERO

SPAR 

Siempre cerca de ti



spar.es

ENERO