## Tomates de secado de corazón suave que fluye mozzarella

#### Ingredientes

* Para 8 grandes suaves
* 1/2 Basil Bouquet
* 12 pétalos de tomate secos cortados en trozos pequeños (use tijeras)
* 2 huevos
* 125 g de mozzarella (o mascarpone)
* 20 CL ​​CREMENA LÍQUENTA LIGHT
* 150 g de harina
* 3 CS parmesano
* 1/2 bolsita de levadura química
* 3 cucharadas de aceite de tomates secos
* Sal

#### Preparación

* Precaliente el horno a 200 °
* Mezcle la harina, la levadura, los tomates, la albahaca picada, la sal y la pimienta
* Batir los huevos con aceite y crema
* Mezcle los dos dispositivos rápidamente, la preparación debe permanecer grumosa
* Divida la mitad de la masa en moldes de silicona
* Corta la mozzarella en 8 cubos y colócalos en los moldes
* Cubra con el resto de la masa, sin exceder las 2/3 de la altura del molde
* Hornee por 25 minutos.