

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.