

Torta de jamón y queso

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 25 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La leche entera tiene un contenido en grasa del 3,6%, muy inferior a la nata que como mínimo debe tener un 30% de materia grasa.

Modo express

1. Monte las claras a punto de nieve con la sal; reserve también las yemas.
Trocee el jamón.
2. En un bol, mezcle las yemas, el azúcar la leche (o nata, al gusto) y el aceite.
Agregue a continuación la levadura y la harina y vuelva a mezclar.
3. Incorpore el jamón y el queso. Después de remover bien, añada las claras a punto de nieve y mezcle con suavidad para que no se bajen.
4. Introduzca la masa en la Chef Plus Induction y programe el menú Horno 25 minutos a 166°