

## MUFFINS DE COLIFLOR CON QUESO

### Ingredientes

- 350g de coliflor
- 5 huevos
- 200g de queso rallado
- Un poco de ajo en polvo
- Un chorrito de aceite de oliva virgen extra

### Preparación

- 1.** Lava la coliflor bajo el grifo y córtala en trozos grandes. Tritúrala con la picadora de la batidora o robot de cocina hasta que quede el grano fino y suelto, como un cuscús.
- 2.** En un cuenco bate los huevos, añade el queso rallado, la coliflor, un chorrito de aceite de oliva y condimenta un poco con el ajo en polvo. Remueve muy bien hasta que quede todo mezclado.
- 3.** Para hornear los muffins usaremos un molde para magdalenas o vasitos de hornear individuales (de los de flan). Pon en cada hueco una cápsula de papel de las de hornear magdalenas. Rellena cada cápsula con la masa casi hasta el borde, ya que no suben mucho.
- 4.** Hornea a 180C° durante 15-20 minutos hasta que los muffins estén firmes y esponjosos al tacto. Deja enfriar durante 5 minutos antes de servir.

[HTTPS://WWW.RECETASPARAMIBEBE.COM/](https://www.recetasparamibebé.com/)