

MUFFIN SALATI (20ina)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

120 farina 00
20g formaggio grattugiato
1 pizzico di sale
8g lievito chimico
1 uovo
30g olio di semi
110g latte
2-3 scamorzine (affumicate o meno)
Qb prosciutto cotto a dadini
Qb piselli
5-6 olive
ev. pomodori freschi e timo

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola lavorare gli ingredienti secchi con una frusta a mano (farina, formaggio, sale e lievito chimico). In un'altra ciotola invece quelli liquidi (uovo, olio di semi e latte). Versare quelli liquidi su quelli secchi e lavorare velocemente per ottenere una massa omogenea
- ✓ Aggiungere la scamorza precedentemente tagliata a cubetti e amalgamarla. Se il composto risulta troppo compatto aggiungere ancora un goccio di latte
- ✓ Dividere la massa in 3 parti da condire a piacere (con prosciutto, piselli - cotti precedentemente e olive in questo caso)
- ✓ Riempire i contenitori da mini muffin con il vari composti e decorare la superficie con il gusto corrispondente
- ✓ Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa o fino a quando saranno dorati

NOTE:

Estremamente versatili possono essere farciti a piacere. Buonissimi anche il giorno dopo!

TEMPI:

Preparazione: 10 minuti, cottura 20 minuti

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANO