

Muffins salati

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Questi muffin salati sono un buon suggerimento per un aperitivo o per un buffet. Si preparano in un batter d'occhio e non hanno bisogno di tempo di lievitazione.

INGREDIENTI:

- 2/3 cucchiai di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaio di burro
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 1/2 tazza di farina
- 1/2 cucchiaio di grana grattugiato o emmenthal
- 1/2 cucchiaio di prosciutto cotto
- 1/2 cucchiaio di provola
- 6 muffin

PROCEDIMENTO:

1. Sbattere le uova, aggiungere il burro fuso, la panna, il parmigiano, 1 pizzico di sale, la farina e prosciutto e provola ben sminuzzati.
2. Riempire gli appositi stampini per muffin con il composto preparato ed infornare a 180° per 15 minuti.
[MORE]

