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:
- 200 gr di farina
- 3 uova
- 100 gr di burro
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 1 bicchiere di panna fresca
- 150 gr di grana grattugiato o emmenthal
- 150 gr di prosciutto cotto
- 150 gr di provola
- Sale

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]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/muffins-salati/60736