

Muffin salati

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

Muffin salati

Scritto da Antonio Cedrola

- 200 gr di Farina 00
- 100 gr di Pecorino dolce
- 3 Uova
- 10 Pomodori secchi
- 150 ml di Latte
- 50 ml di Olio EVO
- 2 cucchiaini di Parmigiano
- 1 bustina di Lievito
- Basilico
- Sale / Pepe nero

Preparazione:

Muffin salati

Scritto da Antonio Cedrola

In una bowl versare e mescolare la farina, il lievito in polvere ed il parmigiano grattugiato



In un'altra bowl versare il latte, le uova, l'olio e battere il tutto finchè i liquidi non si saranno emulsionati per bene

Muffin salati

Scritto da Antonio Cedrola

Aggiungervi le polveri ed amalgamare per bene la pastella



Muffin salati

Scritto da Antonio Cedrola



Unire il pecorino, i pomodori secchi ed il basilico, regolare di sale e pepe, e mescolare bene



Mescolare bene e cuocere in forno a 180°C per 25 minuti, tirarli fuori fino all'orlo perché il lievito li farà

