

MUFFINS SALATI DI MISYA

Ingredienti

250 gr di farina 00, 200 ml di latte, 2 uova, 50 gr di burro, 100 gr di prosciutto cotto, 100 gr di provolino

50 gr di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di sale

1 bustina di lievito istantaneo per torte salate

Procedimento:

Si procede come di solito nella preparazione dei muffin formando due composti separati con gli ingredienti umidi e con quelli secchi.

In una terrina mescolate le uova con il latte e il burro fuso, a parte unire alla farina il parmigiano, il sale e il lievito.

Aggiungere nella terrina con la farina il prosciutto e il formaggio tagliato a dadini (ci vorrebbe l'emmental, ma io ho messo del provolino)

Unire quindi i due composti, amalgamando delicatamente.

Imburrare e infarinare gli stampini per muffin e versare il composto per
2/3

Infornare i muffin salati al prosciutto a 180° per 15/20 minuti (o finchè infilando uno stecchino nel muffin, non ne esca pulito asciutto).

