

ANTIPASTI E SNACK

Muffin salati con olive e gorgonzola

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 25 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



Muffin salati con olive e gorgonzola

INGREDIENTI

FARINA 375 gr
UOVA 2
LATTE 250 gr
BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE
125 gr
LIEVITO IN POLVERE Istantaneo per
preparazioni salate - 10 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10
gr
SALE 1 presa
OLIVE NERE 80 gr
OLIVE VERDI 80 gr
GORGONZOLA 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i muffin salati con olive e gorgonzola, da prima prendete le olive

sgocciolatele dal liquido di conservazione, sciacquatele brevemente sotto l'acqua corrente e dividetele a metà. Quindi in una scodella sbattete le uova con la presa di sale e il latte, aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente e l'olio extravergine d'oliva. Incorporate al composto, mescolando, la farina setacciata e il lievito, infine aggiungete le olive divise a metà e il gorgonzola spezzettato. Mescolate bene in maniera da ottenere un unico composto omogeneo.

2 Preriscaldate il forno in modalità statico a 200°C, quindi imburrate gli stampini da muffin e versate all'interno di ogni stampino, fino a 3/4 il composto appena preparato. Trasferite i muffin in forno e fateli cuocere per circa 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura sfornateli, lasciateli brevemente intiepidire e serviteli.