

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.