

ANTIPASTI E SNACK

Muffin salati prosciutto cotto e fontal

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Muffin salati prosciutto cotto e fontal

INGREDIENTI

FARINA 370 gr
LATTE 250 gr
LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 10 gr
BURRO MORBIDO 125 gr
UOVA 2
FONTAL 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 80 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 20 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i muffin salati prosciutto cotto e fontal: sbattate le uova con un pizzico di sale in un recipiente capiente, aggiungete il latte ed il burro ammorbidito a temperatura ambiente, amalgamate gli ingredienti ed unite la farina setacciata, il parmigiano ed il lievito in polvere. Mescolate bene il tutto con una spatola da cucina fino ad ottenere un

composto omogeneo, incorporate quindi il prosciutto cotto e il fontal ridotto a dadini. Imburrate uno stampo per muffin da 12 e con l'aiuto di un cucchiaio disponete il composto negli incavi riempiendoli quasi completamente. Infornate a 200 °C statico per 25-30 minuti. Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate i muffin lasciateli leggermente intiepidire e servite.