

ANTIPASTI E SNACK

# Muffins al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 300 g di farina autolievitante
- 170 g di formaggio (misto montasio e parmigiano grattugiato)
- 1 cucchiaino di rosmarino fresco tritato
- 2 uova
- 100 g di burro fuso
- 200-250 g di latte
- sale
- una manciata di lamelle di mandorle.

## PREPARAZIONE

- 1 Grattugiare il formaggio Montasio, mettetelo in una ciotola insieme al parmigiano e mettete da parte.

Tritare il rosmarino.

Mescolare le uova con 200 ml di latte ed aggiungete la farina ed il rosmarino tritato.

Aggiungete i due formaggi ed un pizzico di sale.

Se fate fatica a mescolare aggiungete un pò di latte.

Versate il composto in 12 stampini da muffin rivestiti con i pirottini di carta.

Cospargete con le lamelle di mandorle ed infornare a 200°C per 20 minuti.

