

ANTIPASTI E SNACK

Muffins gialli salati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina 00
250 ml di latte tiepido
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
50 g di burro (o olio) più un poco per gli stampini
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
1 bustina di lievito in polvere per salati
sale
1 bustina di zafferano
groviera.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina con il lievito ed unire il sale e lo zucchero.



2 Unire i formaggi, lo zafferano ed il lievito.



3 Sbattere a parte l'uovo ed unire il burro fuso freddo.



4 Aggiungere al composto di farina e man mano aggiungere anche il latte.



5 Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



6 Mettete l'impasto nei pirottini per muffins imburrati e cuocere a 180° per circa 20 minuti.

