

ANTIPASTI E SNACK

Muffin al parmigiano

di: *****frenzy*****

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

150 g di farina
1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte
salate
125 ml di latte
3 cucchiari di olio
1 uovo
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Montare con le fruste l'uovo con l'olio per un paio di minuti, aggiungere a filo il latte, poi, a poco a poco, unire anche il parmigiano reggiano, la farina setacciata con il lievito e abbondante pepe.



- 2 Versare il composto in 6 stampini per muffin imburrati e infarinati e cuocete in forno caldo per 20 minuti a 180°.





3 Sono ottimi farciti con salumi e formaggi freschi.

