

ANTIPASTI E SNACK

# Muffin alle patate ed alloro

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **18 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI COTTURA DELLE PATATE LESSE

---



## INGREDIENTI

- 1 tazza farina
- 1 tazza fecola
- 1/3 cucchiaino zucchero
- 1 bustina lievito istantaneo per torte salate  
(comunque lievito non vanigliato)
- 1 cucchiaio sale
- 1 tazza latte
- 1/2 tazza patate lesse schiacciate
- 1 uovo
- 1/4 tazza burro fuso
- 1/3 tazza di scamorza grattugiata
- foglie d'alloro

## PREPARAZIONE

**1** Imburrate ed infarinate gli stampi da muffins.

In una ciotola mescolate la farina, la fecola, lo zucchero, il lievito e il sale. A parte mischiate il latte con le patate lesse, aggiungete l'uovo, il burro e il formaggio e mescola per bene.

Incorporate la miscela di farina alla crema di patate, quindi dopo avere mescolato, riempite gli stampi per 3/4 e mettete su ciascuno una foglia d'alloro.

Cuocete per 15-18 minuti a 180°C, fate la prova stecchino e quando è asciutto sfornate. Lasciate raffreddare per 3 minuti, quindi sformateli.