

TORTE SALATE

Muffins salati edamer e wurstel

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di farina
200 ml di latte
60 g di burro
200 g di edamer
100 g di wurstel
2 uova
2 cucchiai di grana grattugiato
1/2 bustina di lievito istantaneo
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare l'edamer a dadini e i wurstel a rondelle.

In una ciotola sbattere leggermente le uova con il sale.



2 Unire quindi il latte e il burro.





- 3 Incorporare la farina setacciata mescolando bene e in seguito il formaggio e le rondelle di wurstel.





4 Imburrare uno stampo da muffin,versare il composto e infornare a 180° per 25 minuti.



5 Eccoli qui.



NOTE
Gli ingredienti sono sufficienti per preparare 12 muffins.