

Albero di Muffin salati

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: 2-3 foglie
- Farina: 140 g
- Grana o parmigiano: 2 cucchiaini
- Latte: 140 g
- Lievito istantaneo per torte salate: 2 cucchiaini (mezza bustina)
- Olio extra vergine di oliva: 30 g
- Olive: 40 g
- Origano:
- Pomodorini: 80 g
- Sale:
- Scamorza tagliata a dadini: 80 g
- Uovo: 1



Preparazione

1. In una ciotola mescolate i 2 cucchiaini di **passata di pomodoro** con l'olio, il latte e l'uovo, aggiungete anche un bel pizzico di sale, l'origano ed il basilico tagliato a mano.
2. In un'altra mescolate la farina con il lievito, il formaggio grattugiato e la scamorza a dadini.
3. Unite i due composti e amalgamate brevemente con una spatola.
4. Riempite gli stampini per mini muffin, imburrato ed infarinato (io ho usato lo staccante spray) con un cucchiaino di impasto. Decorate con olive e pomodorini tagliati a fettine, spolverate con origano.
5. Cuocete in forno preriscaldato a 190° per 15 minuti. Se li fate grandi la cottura sarà di circa 20 minuti. Devono essere belli dorati e facendo la prova stecchino deve uscire asciutto.
6. Una volta sfornati 16 metteteli su di un vassoio da portata creando un albero come in foto.

NOTE:

- Si mantengono morbidi per 3 giorni chiusi in un sacchetto per alimenti.
- Si possono congelare. Una volta scongelati riscaldateli pochi secondi nel forno a microonde o qualche minuto nel forno o friggitrice ad aria a 160°, torneranno come appena fatti.
- Con queste dosi vengono 24 mini muffin o 16 muffin regolari.

For this recipe we used:

Passata Classica 2
cucchiaini

