

Muffin pomodoro e zucchine



Tempo di preparazione: 0 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti

- Passata Classica 3x200g 150 g
- **Ingredienti**
 - Basilico fresco q.b.
 - Erbe aromatiche q.b.
 - Farina integrale 200 g
 - Latte di soia 150 g
 - Lievito per pizze salate 2 cucchiaini
 - Olio evo 4 cucchiai
 - Pomodorini freschi 1/2 per ogni muffin
 - Sale q.b.
 - Uovo 1
 - Zucchine 100 g

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Per prima cosa tritate finemente la zuccina, quindi versatela in una ciotola e mescolatela assieme all'uovo, la **passata classica Pomi** e l'olio.

A questo punto, unite poco alla volta la farina e sempre mescolando bene aggiungete a filo il latte.

Infine, unite il sale, il lievito e il basilico tritato, quindi riempite i vostri pirottini (usando una teglia per muffin) con l'impasto, senza arrivare fino all'orlo.

Spaccate a metà i pomodorini e adagiateli al centro del muffin con la parte aperta verso l'alto, spolverate un po' di erbe aromatiche e aggiungete un filo d'olio. A questo punto infornate a 175° per 20-25 minuti, facendo la prova stecchino.