

PANE – MUFFIN SALATI DI PROVOLA E Sherazade



Stupite tutti presentando questi veloci muffin salati con Sherazade direttamente nell'impasto: facilissimi e molto stuzzicanti. Perfetti per un picnic, per un break in ufficio, ma anche sfiziosi per fare festa.

INGREDIENTI X 12 PEZZI

g 350	Farina
1 bustina	Lievito per torte salate
q.b.	Sale
g 125	Provola affumicata grattugiata
1 Cucchiaino	Maggiorana secca
2	Uova intere
ml 200	Latte
g 80	Burro
g 100	<u>Sherazade, Agrodolce di Cipolla Rossa</u>

PROCEDIMENTO

Mescolare gli ingredienti secchi: farina, lievito, sale, la provola grattugiata, timo o maggiorana.

Sciogliere il burro.

A parte preparare gli ingredienti liquidi: battere insieme uova, latte, burro fuso e Sherazade, Agrodolce di Cipolla Rossa, e versare sopra gli ingredienti secchi. La consistenza resterà un po' "grumosa". Suddividere in una teglia da 12 muffin foderati con pirottini di carta.

Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 20-25 min. Servire caldi o freddi.



55 min.