

Pronto in: 1:55 [h:mm]

Persone 20

forno, bimby

Light? Sì No

Difficoltà' ★★☆☆

Voto ★★★★★

chardonnay, vino bianco secco



Cottura e/o raffreddamento 0:30

Preparazione 1:25

Ingredienti

- Impasto
- 500g farina
- 3 uova
- 100g latte
- 100g burro
- 25g lievito di birra
- 1 cuc.no di parmigiano
- 1 cuc.no di sale
- Ripieno
- 200g prosciutto cotto
- 200g emmental
- 1 tuorlo

Procedimento

Inserire nel boccale prosciutto ed emmental 10s vel.4 e mettere da parte

Introdurre tutti gli ingredienti dell'impasto: 45s vel.6

continuare con 25s vel spiga

Lasciar riposare per 10m

Con l'impasto non troppo asciutto formare delle palline farcite con il ripieno di prosciutto ed emmental

Disporle sulla placca da forno imburrata e infarinata

Spennellarle con il tuorlo e farle lievitare per un'ora

Cuocere in forno pre-riscaldato, statico a 170° per 25m

