

Pronto in: 0:50 [h:mm]

Persone 8

forno

Light? Sì No

Difficoltà'

Voto

8 persone, 2 muffins a testa
esempio: ai funghi, circa 350-400g
di champignon e 250g di fontina a
cubettini piccoli

Cottura e/o raffreddamento 0:30

Preparazione 0:20

Ingredienti

250g farina
40ml olio
120g latte
2 uova medie
50g parmigiano grattugiato
sale qb ^_^
15g lievito istantaneo (pizzaiolo)
Farcitura a piacere

Procedimento

Imburrare e infarinare (se necessario) gli stampi.
preriscaldare il forno a 180°

In una terrina mischiare le uova, il latte e l'olio

In un'altra setacciare la farina col parmigiano, il lievito e il sale

Aggiungere poi gli ingredienti variabili (funghi e fontina nel nostro caso)

Mischiare alla seconda terrina gli ingredienti della prima e mescolare velocemente non troppo a lungo

L'impasto dovrà essere morbido ma non troppo liquido. nel caso correggere con farina e latte o olio

Distribuire l'impasto nei pirottini (lievitano mediamente meno rispetto ai muffin).

Cuocere nel forno per 15-20 minuti (orientativi)

