

Muffin Salati al formaggio e verdure

8 pezzi

Ingredienti

125 g di formaggio duro)(sbrinz, cheddar, Gruyer)
80 g di carota a tocchetti
100 g di zucchina a tocchetti
5 g di erba cipollina fresca
60 g di latte
1 uovo
25 g olio extravergine di oliva
80 g di farina tipo 0
1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate (8 g)
1 pizzico di noce moscata in polvere
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe nero macinato

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C. Foderare una placca da 8muffin con pirottini in carta e tenere da parte.

Mettere nel boccale il formaggio Sbriz e tritare: 10 sec./vel. 5.

Trasferire in una ciotola e tenere da parte.

Mettere nel boccale la carota, la zucchina e l'erba cipollina, tritare: 2 sec./vel. 5.

Trasferire nella ciotola con il formaggio tritato e tenere da parte.

Mettere nel boccale il latte, l'uovo, l'olio extravergine di oliva, la farina e il lievito,
mescolare: 20 sec./vel. 4

Aggiungere il formaggio e le verdure, la noce moscata, il sale e il pepe,
mescolare: 10sec./vel. 3/ antiorario. Con il composto riempire i pirottini sino a $\frac{3}{4}$.

Cuocere in forno caldo per circa 25?30 min minuti (180°C). Togliere con attenzione e lasciare intiepidire.

Servire.

