



Muffin salati con
prosciutto e provola

Ingredienti

- 200 g di Farina
- 80 ml di Latte
- 3 Uova
- 3 cucchiaini di Olio
- 150 g di Prosciutto
- 100 g di Provola
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- mezzo cucchiaino di Lievito
- Sale q.b.
- Burro q.b.

Preparazione

1. Cominciate versando in una terrina le uova, il latte e l'olio. Mentre mescolate, aggiungete lentamente la farina, il lievito ed il sale. Tagliate a cubetti la provola e a fettine il prosciutto cotto e versateli nella ciotola. Continuate a mescolare e infine aggiungete il parmigiano. Prendete una teglia per muffin, imburrate la leggermente e distribuite una cucchiainata di impasto per ogni pirottino. Cuocere i muffin in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone