



RICETTA

MUFFIN ALLE ERBE



SALVIA OFFICINALIS



INGREDIENTI

Per 6 Muffin:

- › 200 gr di Farina 0
- › 8 gr di lievito per torte salate
- › 2 uova
- › 5 gr di zucchero
- › 8 gr di sale
- › 40 gr di burro
- › 100 ml di latte intero
- › 80 gr di Stracchino
- › Salvia
- › Timo
- › Rosmarino

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 40 min

PROCEDIMENTO

Accendete il forno a 180° statico così da fargli raggiungere la temperatura mentre preparerete l'impasto. In una coppa capiente sbattete uova, sale e zucchero incorporando pian piano la farina mescolata al lievito in polvere. Quando l'impasto sarà liscio aggiungete il latte ed il burro ammorbidito, girando delicatamente.

Versate il composto nei pirottini adagiati in una teglia in teflon per muffin (sarà utile per non farli deformare) e inserite al centro di ognuno un pezzetto di stracchino e alcune foglie di salvia, timo o rosmarino. Infornate per 25/30 minuti, controllate che non sia troppo dorata la superficie e tirateli fuori dal forno, lasciandovi travolgere dal profumo... del vostro orto.