

Muffin per la pausa



Ingredienti

Per l'impasto

2 uova
90 g di farina
60 g di formaggio alpino piccante, grattugiato
60 g di prosciutto naturale, tagliato a piccoli cubetti
60 g di olio d'oliva
50 g di yogurt Vipiteno bianco intero
3/4 di cucchiaino di lievito in polvere
sale
Zucchero
Erbe fresche

Per la crema:

120 g di formaggio cremoso
60 g di panna
sale

Preparazione

Preriscaldare il forno a 170 gradi. Sbattere le uova con un pizzico di sale e un pizzico di zucchero fino a quando il composto è chiaro e spumoso. Mescolare brevemente l'olio e lo yogurt. Aggiungere la farina setacciata e il lievito in polvere e mescolare brevemente. Aggiungere il prosciutto, il formaggio e le erbe fresche. Versare la pastella nelle teglie per muffin e cuocere per circa 25 minuti.

Per la crema montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema ariosa e versarla sui muffin raffreddati.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

