Ricetta: **Muffin salati ai funghi**

Author: WWW.MISYA.INFO

I Muffin salati ai funghi sono la ricetta di questo venerdì, facili, veloci e buonissimi. Io adoro i Muffin salati e con questa variante ai funghi ho ottenuto dei muffin morbidissimi e gustosi, ho usato dei funghi sottolio e quindi non ho aggiunto altro olio all'impasto, ma se volete usare dei funghi freschi saltati in padella, dovrete aggiungere all'impasto un po' d'olio per rendere l'impasto morbido. Ieri molti di voi avranno ricevuto una mia email, una newsletter che ho deciso di inviare a tutti i lettori del blog per informare sulle ultime ricette pubblicate sul blog e per dare qualche anticipazione sulle ricette che ho realizzato e che vedrete presto sul sito. La prima mail e' arrivata a tutti coloro che mi hanno inviato almeno una volta un commento ed ovviamente se non avete piacere di riceverla piu', potete scegliere di cancellarvi seguendo il link che trovate nella mail. Buona giornata a tutti e se non mangiate carne i venerdì di quaresima con questi Muffin salati ai funghi forse vi ho dato un'idea per la cena di stasera ;) baci baci e buon fine settimana!

Ingredienti per 8 muffin salati:
150 gr di farina 00
40 gr di parmigiano
1/2 bustina di lievito istantaneo per torte salate
125 ml di latte
1 uovo
150 gr di funghi sott'olio
sale
pepe

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare i muffin salati ai funghi

In una ciotola montare l' uovo e il latte, a parte mescolare la farina , il parmigiano e il lievito, sale e pepe.

Aggiungere il compossto di farina e parmigiano nel battuto di uovo e latte e mescolare il tutto con un cucchiaio di legno.

Aggiungere ora all'impasto i funghi sott'olio (sollevateli con una forchetta dal vasetto in modo tale da non aggiungere troppo olio)

Mescolare velocemente con un cucchiaio in modo che i funghi si distribuiscano in maniera omogenea nell'impasto dei muffin

Versare il composto dei muffin salati ai funghi negli stampini da muffin precedentemente imburrati ed infarinati.

Accendere il forno a 180 gradi e cuocere per 20 minuti

Lasciar intiepidire quindi servite i vostri muffin ai funghi

E qui potete vedere un particolare dell'interno... soffice!

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO