

## Muffin salati



### INGREDIENTI

Farina ITALIA Molino Persello	160g
Farina di mais LA FINA Molino Persello	80g
Uova	3
Latte	130ml
Olio extravergine di oliva (olio di semi)	130ml
Lievito per torte salate	9g
Sale e pepe	

### PROCEDIMENTO

1. In una ciotola, sbattete le uova con il latte e l'olio.
2. Aggiungete le farine e il lievito precedentemente setacciati e mescolate stando attenti che non si formino grumi.
3. A questo punto aggiungete il "ripieno": noi abbiamo optato per prosciutto cotto a dadini, feta e olive, ma voi potete sbizzarrirvi come meglio credete. L'importante è che il "ripieno" pesi al massimo 400g.
4. Riempite i pirottini dei muffins e infornate per 25 minuti a 180°C