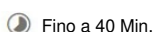


Cupcake alla polenta ripieni di formaggio fresco

circa 12 pezzi



facile



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta:**

100 g di semolino di granoturco (polenta) fine
300 g di farina semibianca
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 - 2 c. da tè di sale
pepe dal macinino
2 uova sbattute
3 dl di latte
70 g di burro sciolto

Guarnizione:

100 g di formaggio fresco
250 g di quark semigrasso
2 c. da tavola di erba cipollina tagliuzzata
sale , pepe, paprica

1 Preliminari:

Imburrare generosamente uno stampo da muffin.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

2 Pasta:

Mescolare in una ciotola la polenta, la farina semibianca, il lievito in polvere, il sale e il pepe e formare un cavo al centro. Aggiungere le uova, il latte e il burro e lavorare il tutto per ottenere un impasto liscio. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti



Dr. Oetker AG/SA

Lasciare raffreddare e dimezzare orizzontalmente.

3 Guarnizione:

Mescolare il formaggio fresco per ottenere un composto liscio. Aggiungere il quark semigrasso e la cipollina tagliuzzata e mescolare bene. Condire con il sale, il pepe e la paprica. Distribuire la guarnizione sui fondi e coprire con la parte superiore.

Decorare con erba cipollina.

