

# Muffin al parmigiano con rosmarino

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

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

50 g di burro  
250 g di panna acidula semigrassa  
2 uova  
1 c. da tè di sale  
di pepe dal macinino e di paprica  
200 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
200 g di parmigiano grattugiato grossolanamente  
100 g di mostbröckli a dadini  
2 - 3 rametti di rosmarino tritato  
50 g di parmigiano a dadini

**1 Preliminari:**

Imburrare generosamente uno stampo da muffin.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Sciogliere il burro in un pentolino e lasciare raffreddare. Mescolare la panna acidula semigrassa e le uova in una ciotola e aggiungere il burro sciolto. Condire il sale e il pepe dal macinino e la paprica. Aggiungere la farina, il lievito in polvere, il parmigiano, il mostbröckli, il rosmarino e il parmigiano e incorporare al composto. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato. Distribuire sulla pasta.

Cuocere i muffin nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Servire tiepido.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53