

# Muffin Caprese

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

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

- 1 uovo
- 1 dl di latticello
- 3 c. da tavola d'olio d'oliva
- 1 c. da tè di sale
- pepe dal macinino
- 50 g di farina bigia
- 75 g di farina semibianca
- 1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
- 80 g di mozzarella a dadini
- 60 g di pomodori secchi sminuzzati
- 1 c. da tavola di basilico tritato

**1 Preliminari:**

Imburrare generosamente uno stampo da muffin.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Mescolare bene in una ciotola l'uovo, il latticello, l'olio d'oliva, il sale e il pepe dal macinino. Mescolare in un'altra ciotola la farina bigia, la farina semibianca, il lievito, la mozzarella, il pomodori secchi e il basilico. Aggiungere il composto d'uovo e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un impasto. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nello terzo inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti**