

# Muffin colorati al salametto

circa 12 pezzi



Fino a 20 Min.



## 1 Preliminari:

Imburrare generosamente uno stampo da muffin o foderarlo con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 220 °C**

**Aria calda: circa 200 °C**

## 2 Pasta:

Mescolare in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere la panna acidula, l'uovo, l'olio d'oliva, l'acqua e il sale e lavorare per ottenere un impasto liscio. Aggiungere i grani di granoturco, il salametti, il cipolotto e il groviera e incorporare brevemente. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

## 3 Decorazione:

Cospargere il groviera.

## Ingredienti:

### Stampo da muffin:

### 12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

### Pasta:

250 g di farina  
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
125 g di panna acidula  
1 uovo sbattuto  
4 c. da tavola d'olio d'oliva  
1 dl d'acqua  
1 c. da tè di sale  
160 g di grani di granoturco sgocciolati  
50 g di salametti a dadini  
1 cipolla novella tagliata fine  
50 g di formaggio gruyère (formaggio groviera) grattugiato

### Decorazione:

50 g di formaggio gruyère (formaggio groviera) grattugiato



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere i muffin nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 220 °C**

**Aria calda: circa 200 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**



© 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