

# Tortine al formaggio

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

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

200 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
di sale  
40 ml di latte  
100 g di burro

**Glassa:**

20 g di Epifin Dr. Oetker  
2 uova  
di sale  
1 dl di latte  
2 dl di panna  
100 g di Emmentaler grattugiato  
100 g di formaggio gruyère  
(formaggio groviera) grattugiato

**Decorazione:**

6 pomodori cherry

**1 Preliminari:**

Spruzzare uno stampo per muffin (da 12 pezzi) con lo spray per cottura Dr. Oetker oppure imbrattare e infarinare bene. Uno stampino (Ø 9 cm).

**2 Pasta:**

Per l'impasto mescolare la farina e il lievito, aggiungere in seguito tutti gli ingredienti e lavorare con il gancio impastatore del frullatore fino a ottenere un composto uniforme.

Stendere la pasta con uno spessore di 3 mm. Ritagliare 12 dischetti con uno stampino e posizionarli nello stampo preparato in precedenza. Bucherellare con cura con una forchetta. **Riporre la pasta in frigorifero per una notte** per farla riposare ed evitare che si sbricioli.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**3 Glassa:**

Per la glassa sbattere le uova con Epifin e sale aggiungendo poco a poco latte, panna e i formaggi. Versare il composto negli stampi, livellare e decorare con una metà di pomodoro ciliegino per ciascuno.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Le tortine al formaggio possono essere gustate sia tiepide che fredde.