

Muffin con pomodori secchi

180 gr. di farina
2 uova intere
150 ml. di latte
100 gr. circa di pomodori secchi sott'olio
4 cucchiaini di parmigiano
mezzo cucchiaino di bicarbonato
mezzo cucchiaino di cremor tartaro
sale pepe

Mischiate tutti gli ingredienti secchi da una parte e tutti gli ingredienti umidi dall'altra. Mischiate tutto velocemente, i pomodori tagliati a pezzettini passateli nella farina e aggiungeteli alla fine. Mettete negli stampini leggermente unti e infornate a 180 gradi per 15/20 minuti.

Io ho usato dei pomodori secchi sottolio aromatizzati con erbe aglio ecc... molto saporiti, se usate pomodori secchi non sott'olio conditeli, dopo averli ammollati, con olio erbe aglio ecc... oppure aggiungete le erbe nell'impasto.

