MUFFINS AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 8 persone:

- 120 g di farina,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio emmenthal,
- 50 g di prosciutto cotto a dadini,
- 1/2 bustina di lievito in polvere per torte salate,
- 120 g di burro,
- sale.

Mescolate in una ciotola le uova insieme alla farina e al lievito per torte salate.

Poi aggiungete 100 g di burro fuso e un pizzico di sale.

Lavorate il composto con la frusta elettrica finché è omogeneo.

Poi unitevi il formaggio grattugiato con una grattugia a fori larghi e infine il prosciutto.

Imburrate otto stampini da muffins, riempiteli con il composto e trasferiteli in forno a 200° per circa 25/30 minuti.

Sformateli ancora caldi e serviteli appena tiepidi.