

Muffin pomodoro e zucchine

Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico fresco: q.b.
- Erbe aromatiche: q.b.
- Farina integrale: 200 g
- Latte di soia: 150 g
- Lievito per pizze salate: 2 cucchiaini
- Olio evo: 4 cucchiai
- Pomodorini freschi: 1/2 per ogni muffin
- Sale: q.b.
- Uovo: 1
- Zucchine: 100 g



Preparazione

Per prima cosa tritate finemente la zuccina, quindi versatela in una ciotola e mescolatela assieme all'uovo, la **passata classica Pomì** e l'olio.

A questo punto, unite poco alla volta la farina e sempre mescolando bene aggiungete a filo il latte.

Infine, unite il sale, il lievito e il basilico tritato, quindi riempiete i vostri pirottini (usando una teglia per muffin) con l'impasto, senza arrivare fino all'orlo.

Spaccate a metà i pomodorini e adagiateli al centro del muffin con la parte aperta verso l'alto, spolverate un po' di erbe aromatiche e aggiungete un filo d'olio. A questo punto infornate a 175° per 20-25 minuti, facendo la prova stecchino.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 g

