

Muffin al tonno

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 200 gr
- Latte: 75 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: ½ bustina
- Olio di semi: 75 gr
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Tonno in scatola sgocciolato: 150 gr
- Uova: 3



Preparazione

I muffin al tonno sono dei sofficiissimi e **gustosi muffin salati** con tonno nell'impasto. Senza burro, morbidi, sofficiissimi e saporiti, i muffin al tonno vanno proprio a ruba, sono sfiziosissimi, perfetti per antipasto, per secondo e ideali per feste e buffet. Preparatene in abbondanza perché spariscono subito!

I muffin al tonno sono super facili e veloci da preparare: come prima cosa mettete le uova in una ciotola, aggiungete il sale, il pepe, l'olio di semi, il latte, la Passata di Pomodoro *Pomì*, l'origano e sbattete con una forchetta.

Unite la farina, il lievito, il parmigiano grattugiato e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Aggiungete il tonno in scatola sgocciolato e mescolate.

Riempite dei **pirottini per muffin** con il composto per circa due terzi della loro capienza.

Infornate i muffin al tonno e fateli cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20-25 minuti, fate la prova stecchino per accertarvi che siano ben cotti dentro.

I muffin al tonno sono pronti, sono soffici e saporiti, buonissimi appena sfornati, ottimi freddi!

For this recipe we used:

Passata Classica 25 gr

