



Muffins au basilic - [Visualizza sul sito di line](#)





un mazzetto di basilico
5cl d'olio di oliva
2 uova
15cl di latte
200g di farina
60g di parmigiano
1 cucchiaino di lievito per torte salate
1 cucchiaino di zucchero
2 pizzichi di sale

sciacquate ed asciugate un mazzo di basilico.
frullatelo con 5 cl di olio di oliva.

in una scodella mescolate con 2 uova sbattute e 15 cl di latte.

in una boule, mescolate 200g di farine, 60g di parmigiano, 1 cucchiaino di lievito per torte salate, 1



cucchiano di zucchero, e 2 pizzichi di sale.
versate il contenuto della scodella dentro la boule dove c'è la farina e il resto, mescolate.
fare cuocere negli stampi ha muffin.
180°c 20mn

io ho aggiunto a l'impasto un po di colorante verde per farlo piu verde e al mezzo un pezzo di formaggio
che nella ricetta non c'era

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it