

## MUFFIN AL SALMONE



Categoria: Specialità

Data: 21.02.2017

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

60 g Farina bianca  
2 g Lievito in polvere  
20 g Uova intere pastorizzate  
0,3 dl Panna 35%  
40 g Ritagli di salmone affumicato  
2 g Aneto fresco

#### Mise en place

- Tritare il salmone
- Tritare l'aneto

#### Preparazione

- Versare in una bacinella la farina, il lievito e l'aneto
- In un'altra bacinella mettere le uova, la panna e il salmone.
- Unire le due masse senza sbattere troppo
- Distribuire negli stampi
- Cuocere per 20/25 minuti finché saranno gonfi e dorati

#### OSSERVAZIONE

- Si può sostituire il salmone affumicato con del salmone fresco cotto e tritato, in questo caso aumentare il salmone di circa il 30%.