

## **Muffin alle Olive e Rosmarino**

### ***Ingredienti (circa 12 pezzi)***

375gr farina  
3 cucchiaini di lievito  
155gr olive nere a pezzetti  
35gr Parmigiano grattugiato  
1 cucchiaio di rosmarino tritato  
2 uova  
250ml di latte  
125gr di burro fuso  
sale e pepe



### ***Preparazione***

Scaldare il forno a 210°C.

Mescolare la farina, il lievito, il sale e pepe, le olive, il grana e il rosmarino in una terrina capiente. A parte sbattere le uova intere molto bene. Aggiungerle al composto insieme al latte ed al burro fuso (fatto raffreddare).

Mescolare con un cucchiaio di metallo ma senza esagerare, il composto deve rimanere "grezzo".

Riempire gli stampini da muffin (precedentemente passati con dell'olio) per circa 2/3 della capienza. Infornare nel forno caldo e cuocere per 20 minuti.