

Plumcake salato con scamorza, speck e pomodori



Ingredienti:

250 g farina 00

3 uova

250 g scamorza affumicata

100 g speck

60 g pomodori sott'olio

100 ml latte

40 ml olio di semi

1 bustina lievito secco



In una ciotola sbattete le uova con un pizzico di sale.



Aggiungete il latte...



...poi l'olio di semi...



...e la farina insieme al lievito.



Mescolate bene con la frusta fino ad ottenere un composto liscio.



Tagliate a piccoli cubetti la scamorza, lo speck ed i pomodori.



Unite i cubetti al impasto e girate per distribuire uniformemente il ripieno.



Imburrate ed infarinate una forma di plumcake e poggiatela nella pentola vuota.



Riempite fino a metà con il composto ottenuto.



Il composto avanzato distribuitelo nelle forme di muffin.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma media per circa 40 minuti. Aspettate a vedere i bordi leggermente colorati e staccati.





Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti. Poi alzate il coperchio e lasciate raffreddare.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.