

Cuoricini al parmigiano

Sintesi

- Tempo: 1 ora
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 30 cuoricini
- Gluten free

Ingredienti

- 60 gr farina 00
- 2 uova
- 125 gr di parmigiano
- 50 gr di burro
- 50 gr di latte
- 1 cucchiaino di rosmarino in polvere
- 1 pizzico di sale

Procedimento

- Mescolare il parmigiano, la farina, il burro fuso e tutti gli altri ingredienti
- Mettere in una sac a poche
- Riempire gli stampini in silicone
- Cuocere a 180° per 25 minuti

Note di Mina

Delicati, morbidi, burrosi.