

Muffins façon pizza



Ingrédients pour 12 muffins

- ⊗ 1 boule de mozzarella
- ⊗ 6 tomates séchées
- ⊗ 6 filets d'anchois à l'huile
- ⊗ 300 g de farine
- ⊗ 1 sachet de levure chimique
- ⊗ 25 cl de lait fermenté
- ⊗ 80 g de beurre
- ⊗ 1 œuf
- ⊗ 2 c à c d'origan
- ⊗ 2 pincée de piment de Cayenne
- ⊗ sel

Préparation

- ⊗ préchauffer le four à 180°C (th6)
- ⊗ huiler les moules à muffins
- ⊗ couper les tomates séchées en dés
- ⊗ écraser les anchois à la fourchette
- ⊗ couper la mozzarella en petits dés
- ⊗ faire fondre le beurre
- ⊗ tamiser la farine et la levure dans un saladier
- ⊗ à part mélanger le beurre, l'œuf, le lait fermenté, le piment, l'origan, le sel
- ⊗ ajouter ce mélange à la farine pour obtenir une pâte homogène
- ⊗ ajouter la mozzarella, les tomates, les anchois
- ⊗ verser le mélange dans les moules
- ⊗ enfourner 20 mn
- ⊗ laisser reposer 5 mn avant de les démouler

Servir chaud ou tiède