## Pomodori asciugati secchi morbidi mozzarella

#### Ingredienti

* Per 8 grandi morbidi
* Basil Bouquet 1/2
* 12 petali di pomodoro secchi tagliati in piccoli pezzi (usa le forbici)
* 2 uova
* 125 g mozzarella (o mascarpone)
* 20 crema liquido con luce Cl
* Farina da 150 g
* 3 CS Parmesan
* 1/2 bussa di lievito chimico
* 3 cucchiai di olio di pomodori secchi
* Sale, pepe

#### Preparazione

* Preriscalda il forno a 200 °
* Mescola la farina, il lievito, i pomodori, il basilico tritato, il sale e il pepe
* Sbattere le uova con olio e panna
* Mescola rapidamente i due dispositivi, la preparazione deve rimanere grumosa
* Dividi metà dell'impasto nelle stampi in silicone
* Taglia la mozzarella in 8 cubi e posizionarli negli stampi
* Coprire con il resto dell'impasto, senza superare i 2/3 dell'altezza dello stampo
* Cuocere per 25 minuti.