

Mini focaccine keto con burro montato al formaggio

Per le focaccine

(recupera la ricetta completa nella pagina [Focaccine morbide keto alla mozzarella](#))

Per versione antipasto:

l'impasto viene diviso in **12 mini focaccine**.

Per il burro montato al formaggio

- 80 g burro **morbido a temperatura ambiente**
- 40 g formaggio grattugiato tipo **Emmental oppure Gruyère**
- un pizzico di sale
- pepe q.b.

Opzionale per aromatizzare

- aglio essiccato
- aglio fresco tritato finemente
- erba cipollina fresca tritata

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura focaccine: secondo ricetta base

Difficoltà: facile

Porzioni: **12 mini focaccine**

Procedimento

1. Prepara l'impasto seguendo la ricetta della pagina **Focaccine morbide keto alla mozzarella**.
2. Per la versione antipasto dividi l'impasto in **12 piccoli panini**.
3. Modella le focaccine con le mani leggermente unte e disponile su una teglia con carta forno.
4. Cuoci seguendo **gli stessi tempi e la stessa temperatura della ricetta base**.
5. Nel frattempo prepara la crema al burro.
6. In una ciotola unisci il burro morbido e il formaggio grattugiato.
7. Mescola con una spatola fino a ottenere una crema liscia e morbida.
8. Aggiungi un pizzico di sale e pepe.
9. Se lo desideri, puoi aromatizzare la crema con **aglio essiccato, aglio fresco tritato oppure erba cipollina**.
10. Servi le mini focaccine leggermente tiepide con il burro montato sopra oppure accanto.

Consistenza

Le focaccine risultano morbide e soffici con una crosta leggera, mentre il burro montato al formaggio crea una crema vellutata e saporita che si scioglie delicatamente sulla superficie calda del pane.

Metodo tecnico

Il burro deve essere **morbido a temperatura ambiente**, non freddo. Questo permette di lavorarlo facilmente con il formaggio grattugiato fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Conservazione

Le focaccine si conservano:

- **2 giorni in frigorifero** in contenitore chiuso
- **fino a 1 mese in freezer**

Il burro montato al formaggio si conserva **2 giorni in frigorifero**.

Prima di servirlo è consigliabile lasciarlo **qualche minuto a temperatura ambiente** per renderlo nuovamente cremoso.

Segreti e trucchi

- Per una crema ancora più morbida puoi lavorare il burro con una **frusta manuale** prima di aggiungere il formaggio.
- Il formaggio grattugiato deve essere **a grana fine**, così si amalgama meglio al burro.
- Le focaccine servite **leggermente tiepide** rendono la crema ancora più golosa.

Valori nutrizionali (circa)

Per tutta la ricetta
(focaccine + burro montato)

Calorie: circa **2200 kcal**
Carboidrati netti: circa **18 g**
Proteine: circa **105 g**
Grassi: circa **175 g**

Per **1 mini focaccina**

Calorie: circa **185 kcal**
Carboidrati netti: circa **1,5 g**
Proteine: circa **9 g**
Grassi: circa **14 g**

Cucina Keto senza rinunce

In questo PDF trovi la versione pratica della ricetta. Sul sito trovi anche tutti i segreti della preparazione, varianti e abbinamenti.

Visita: ketosenzarinunce.com

Keto Amica

