

Muffin Salati Fave e Pecorino



Procedimento

Amalgamate le uova insieme al latte, allo yogurt bianco e all'olio di semi. Aggiungete lentamente la farina setacciata con il lievito continuando a mescolare. Quando il composto appare omogeneo, aggiungete il sale, le fave crude, il pecorino grattugiato e quello a cubetti. Amalgamate ancora fin quando tutti gli ingredienti risultano essere ben incorporati all'impasto.

Ingredienti per 4:

270 gr. di Farina;
2 uova;
150 ml. di latte;
125 gr. di yogurt bianco;
70 ml. olio di semi;
100 gr. pecorino grattugiato;
100 gr. pecorino a cubetti piccoli;
100 gr. di fave sbucciate e spellate;
10 gr. sale;
1/2 bustina di lievito istantaneo;
11 fette di salame per condire.

Riempite i pirottini (io ho usato quelli in silicone) per circa 3/4 e lasciate riposare per una ventina di minuti. Nel frattempo accendete il forno e portatelo ad una temperatura di 180° (ventilato).

Cuocete i **Muffin Salati Fave e Pecorino** per circa 25 minuti. Una volta freddati, tagliateli e riempiteli con una fettina di salame ciascuno.

Note e Suggerimenti

In alternativa al salame si può usare la pancetta o il lardo ... da inserire a cubetti nell'impasto o a fettine sottili per rivestire i pirottini prima di riempirli con il composto.