



Muffins al Pecorino Toscano DOP

Ingredienti:

- 100 gr di Pecorino Toscano DOP tenero
- 50 gr di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 120 gr di yogurt intero
- 40 gr di burro fuso
- 150 gr di farina
- 10 gr di lievito per torte salate
- 60 gr di latte o panna
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale & pepe q.b.

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti sciogliendo bene i formaggi ed ottenendo un impasto molto cremoso.

Riempire con questo composto gli stampini da muffins per circa $\frac{3}{4}$.

Cuocere in forno a 200° per 20-30 minuti

Il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP ringrazia per le ricette la Scuola di Cucina di Lella.