

# Muffin con barbabietole e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

### **Per i muffin (12 pz)**

- 100 g di barbabietole frullate
- 50 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 275 g di farina tipo 1
- 225 ml di latte intero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere per torte salate
- 4 cucchiaini di olio EVO
- 1 uovo sbattuto
- Sale e pepe q.b.

### **Per l'hummus di barbabietola**

- 150 g di ceci precotti
- 80 g di barbabietole (precotte, sottovuoto)
- 30 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 3 cucchiaini di olio EVO

## Procedimento

### **Per i muffin**

Pulite le barbabietole con un panno umido e cuocetele in pentola per circa 20 minuti (potete saltare questo passaggio se utilizzate le barbabietole precotte). Frullate le barbabietole. In una planetaria, mettete le barbabietole frullate, aggiungete sale, pepe, uovo sbattuto, farina, Pecorino Toscano DOP, lievito e olio. Azionate la planetaria a velocità bassa, aggiungendo il latte un po' alla volta, e aumentate la velocità quando tutti gli ingredienti si sono amalgamati. Continuate a lavorare l'impasto per 10 minuti. Riempite i pirottini per muffin fino a 3/4 della loro capienza. Cuocete in forno a 200 °C per circa 20 minuti (fate comunque la prova stecchino). Fate raffreddare i muffin prima di decorarli.

### **Per l'hummus**

Riducete le barbabietole a pezzetti da mettere in frullatore insieme ai ceci scolati e al Pecorino Toscano e tritate finché il composto non sarà abbastanza omogeneo. Aggiungete l'olio e un goccio d'acqua e continuate a frullare fino a ottenere la consistenza desiderata. Riempite un sac à poche con l'hummus di barbabietola e decorate la superficie dei muffin. Potete finire di guarnire con un po' di Pecorino Toscano DOP grattugiato.

(Erica Zamperli del blog Sapori e DiSSapori)

