



## MUFFIN DI FORMAGGI

### Ingredients:

- 250 g de farine
- 1 oeuf
- 1 dl de lait
- ½ sachet de levure
- 1 poignée de noix
- 50 g de pecorino
- 50 g de fromages mixtes à volonté, coupés en dés
- Origan
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Préparation:

- Mélanger la farine et la levure.
- Ajouter l'oeuf, une cuillerée d'huile d'olive, le lait, l'origan, le Pecorino rapé, les fromages coupés en dés et les noix écosées et hachées grossièrement.
- Ajouter du sel et du poivre et bien mélanger jusqu'à obtenir un composé homogène.
- Subdiviser la pâte dans les moules à muffin et enfourner à 180° pendant 20 minutes jusqu'à ce que les callotines soient bien colorées.

**Bon appetit !**