Piccoli babà salati

Ingredienti per circa 30 mini babà:

Grammi 250 di farina dietetica senza glutine

Grammi 25 di zucchero

Grammi 75di burro

Grammi 20 di lievito di birra fresco

Grammi50 di parmigiano reggiano

Un pizzico di pepe

Grammi150 di acqua

Ingredienti per la seconda lavorazione:

Grammi 75 di burro

Grammi 100 di uovo intero

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti del primo impasto e fare lievitare fino al doppio del suo volume. Ora unire gli ingredienti della seconda lavorazione avendo cura di continuare a mescolare aggiungendoli un po' alla volta, il burro dovrà essere semi sciolto, non fuso. Otteniamo come finale una pasta liscia piuttosto collosa, mettiamo in stampini per babà e lasciamo lievitare ancora per circa 30 minuti, mettere in forno per la cottura a 200 gradi per 10 minuti circa.