

Ingredienti
1 panetto di lievito di birra
400 g di farina 0
1 bicchiere di latte
3 cucchiaini di sale
4 cucchiai di zucchero di canna
Alcune olive denocciolate
50 g di margarina di soia

Preparazione
In un tegamino fondiamo la margarina e poi aggiungiamo il latte. Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e poi versiamolo in una ciotola di vetro dove avevamo già riposto lo zucchero e il lievito. Mescoliamo il tutto con una frusta manuale per un minuto circa, e poi copriamo e lasciamo riposare per circa 15 minuti.

Versiamo poi in una ciotola ancora più grande insieme alla farina ed al sale ed impastiamo fino

ad ottenere un impasto omogeneo che divideremo in palline grandi quanto una noce e riporremo ogni pallina in uno stampo per muffin, conficcando un'oliva denocciolata dentro ogni pallina. Copriamo e lasciamo lievitare per circa 90 minuti.

Inforniamo poi in forno preriscaldato a temperatura media per circa 8-10 minuti sempre controllando che tutto sia sotto controllo. Appena la superficie dei nostri muffin risulterà dorata spegnamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di toglierli dallo stampino.

Come aperitivo o antipasto sono un'alternativa soffice e sfiziosa.