

Ingredienti

70 g di formaggio grattugiato (io ho usato il parmigiano reggiano)
400 g di farina 00
1 panetto di lievito di birra fresco (25 g)
60 g di margarina di soia
200 ml di latte a temperatura ambiente
60 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di sale

Preparazione

Scaldare il latte in un tegamino e sciogliervi dentro la margarina, con l'aiuto di una frusta manuale. Lasciamo intiepidire il latte mentre prepariamo in un recipiente (di ceramica o vetro) lo zucchero e sbricioliamo il lievito al quale aggiungeremo il latte con la margarina sciolta, mescoleremo per far sciogliere lo zucchero, e copriremo per 15 minuti lasciando fermentare.

Nel frattempo in una ciotola più grande prepariamo la farina con il sale e il formaggio, dentro

alla quale, dopo i 15 minuti di fermentazione, aggiungeremo gli ingredienti preparati precedentemente.
Mescoliamo energicamente per 10-15 minuti e poi dividiamo l'impasto negli stampini per muffin e lasciamo lievitare per circa 1 ora e 30, coprendo con un panno pulito.
Poi inforniamo per 10 minuti in forno preriscaldato, controllando già dopo i primi 5, ed in ogni caso, appena la superficie dei muffin ci appare leggermente dorata, spegnamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente fuori dal forno.

Quindi togliamo dagli stampini e serviamo, tiepidi o anche a temperatura ambiente.

Una buona, soffice idea per un aperitivo sfizioso o uno spuntino profumato.