



Se fosse per me mangerei sempre e solo brioscine! Brioscine intese in senso palermitano! Ma non si può per vari motivi: 1 perché quelle comprate spesso contengono strutto (bleah!); 2 perché sono un cibo grasso!

Così provando e sperimentando è venuta fuori questa soluzione, leggera, gustosa e rapida! E poi le rende adatte sia ad un abbinamento con il dolce (crema di nocciole, marmellata, miele), che con il salato (formaggi, verdure, vellutate).

Ingredienti

25 g lievito di birra (1 panetto di lievito fresco) □
1 bicchiere di latte
60 g margarina
50 g zucchero di canna □
400 g farina bianca □
1/2 cucchiaino di sale fino
olio d'oliva

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, dentro alla quale, dopo i 15 minuti di fermentazione, aggiungeremo gli ingredienti preparati precedentemente. Mescoliamo energicamente per 10-15 minuti e poi poniamo l'impasto negli stampi per muffin; con queste dosi ne dovrebbero venire circa 15-20. Se gli stampi non sono in silicone, allora ungeteli con olio d'oliva.

Copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per 1 ora e 30 prima di infornare per 10-15 minuti in forno preriscaldato. Le nostre belle brioches lieviteranno ancora, splendidamente. Appena cotte, tiriamole fuori dal forno, lasciamo intiepidire prima di toglierle dagli stampi. Ottime tiepide, buonissime a temperatura ambiente, favolose anche nei due giorni successivi se conservate in sacchetti ermetici.