

Muffin alla birra

Questi muffin salati sono super veloci da preparare, e la birra non eccede nel sapore; sono ottimi per un aperitivo o per accompagnare salumi e formaggi.



Ingredienti per 6 muffin:

- 130 gr di farina 00
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 1 uovo intero grande
- 100 ml di birra (io ho usato la birra rossa ma potete utilizzarne una chiara)
- 40 ml di olio di semi
- 1/2 bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 80 gr di pancetta dolce a dadini
- sale pepe

Prima di tutto, allineare i pirottini nella teglia per muffin e preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Utilizzando due ciotole, mescolare in una tutti gli ingredienti secchi tra loro, e nell'altra i liquidi incluso l'uovo intero, e sbattere bene.

Versare quindi in un colpo solo gli ingredienti secchi in quelli liquidi ed amalgamare con la frusta a mano.

Versare la pancetta, tenendone a parte 2-3 cubetti per ogni muffin, e mescolare bene.



A questo punto, con l'aiuto come sempre del porzionatore da gelato, distribuire l'impasto nei pirottini, e per ultimo decorare la superficie con la pancetta rimanente (in questo modo a cottura ultimata la pancettà sarà più evidente sulla superficie dei muffin).

Infernare per 25 minuti, controllando con uno stecchino che a fine cottura l'impasto si sia asciugato per bene, altrimenti prolungare la cottura di altri 1-2 minuti.

Sfornare subito, prelevare i pirottini dalla teglia e mettere a raffreddare su una gratella (altrimenti il fondo rimarrà troppo umido).

Servire freddi.

Questa ricetta proviene dal blog "le ricette di Misya", una blogger molto dotata che seguo spesso.