

# MUFFIN AL FORMAGGIO

e pancetta affumicata



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** una decina di muffin

- 180 g di farina tipo 0 o 1 - 1 bustina di lievito secco - 3 uova - 100 ml di latte - 50 ml di olio d'oliva - 1 1/2 cucchiaino di sale, 5 grani di pepe - 70 g di formaggio tipo Parmigiano - 60 g di ricotta - 1 rametto di rosmarino - 6 fette di pancetta affumicata

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Soffriggere la pancetta affumicata in una padella senza condimento, sgocciolarla e metterla da parte.
3. Versare nel contenitore di metallo il formaggio tagliato a cubetti di 2-3 cm per lato e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare) e mettere da parte.
4. Versare la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio, il sale e il pepe nel contenitore e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Circa 15 secondi prima del termine del programma, premere Stop, rimescolare se necessario, quindi aggiungere il formaggio tipo Parmigiano e la ricotta, la pancetta affumicata passata in padella e tagliata a pezzetti, il rosmarino lavato, defogliato e sminuzzato\*. Riavviare il programma premendo Auto.
5. Versare il composto negli stampini da muffin e infornare per 15 minuti.

