



przepisy.pl

Muffiny kukurydziane

 45 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- tymianek - 3 łyżki
- sól
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olej z pestek winogron - 50 mililitrów
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- kaszka kukurydziana - 100 gramów
- twarożek kozi - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Foremki na muffinki wysmaruj olejem.
2. Do mąki dodaj kaszkę kukurydzianą, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cukier oraz sól i wymieszaj.
3. Jaja roztrzep i dodaj do nich mleko, twarożek kozi oraz listki tymianku. Również wymieszaj.
4. Teraz połącz mąkę z jajami i mlekiem - wymieszaj, ale nie wyrabiaj.
5. Szybko przelej masę do foremek i umieść w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Piecz przez 25 minut.
6. Wyjmij z foremek, odczekaj 10 minut i podawaj muffiny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl