







przepisy.pl

Muffiny z suszonymi pomidorami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 foremki do muffinek

Składniki:

- mąka - 255 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajka - 2 sztuki
- boczek - 100 gramów
- czarne oliwki - 50 gramów
- suszone pomidory - 10 sztuk
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- świeża natka pietruszki - 1 łyżeczka
- świeży koper - 1 łyżeczka
- świeży majeranek - 1 łyżeczka
- świeży tymianek - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni, Do miski wysypujemy mąkę, mieszamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy pokrojony w kostkę bekon, pokrojone w krążki czarne oliwki, pokrojone suszone pomidorki, sól i pieprz do smaku. Całość mieszamy.
2. Dodajemy mleko, mieszamy. Dolewamy roztopioną i lekko ostudzoną Kasię.
3. Mieszamy delikatnie łyżką, aby połączyć składniki, dodajemy świeże zioła.
4. Łyżką wkładamy ciasto do papierowych foremek, wypełniając je ciastem do 2/3 wysokości. Pieczemy 30-40 minut do momentu, kiedy drewniany patyczek włożony w muffinkę będzie suchy.

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