





Wytrawne muffinki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 125 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 125 mililitrów
- cukinia - 1 sztuka
- owczy ser - 100 gramów
- szczypiorek - 1 pęczek
- sól - 1 łyżeczka
- ser twarogowy - 100 gramów
- rzeżucha świeża - garść

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 200°C. Formę do muffinek natłuść margaryną i obsyp mąką lub po prostu wyłóż ją papilotkami do muffinek. Cukinię umyj, osusz a następnie przekrój wzdłuż na pół i wytnij nasiona. Cukinię pokrój w kostkę. Ser pokrusz lub również pokrój w kostkę. Szczypiorek umyj, osusz i pokrój drobno w krążki.
2. Kasię ubij z jajkami. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą. Następnie dodawaj na przemian z mlekiem do ubitej masy cały czas mieszając. Cukinię, ser i szczypiorek dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj.
3. Przygotowane ciasto wyłóż do foremek i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz 20-25 minut. Aby upewnić się, że muffinki są już gotowe, wykonaj próbę suchego patyczka. Upieczone muffinki lekko wystudź, następnie wierzch każdej z nich posmaruj serem i posyp rzeżuchą.

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