

# Mini muffins serowo-szynkowe z kukurydzą

Autor: **rosse**Przepisów: **234** Ocena: **5733**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Mąka pszenna, 2 szklanki
- cukinia starta, 1 szklanka
- kukurydza, 220 g
- sól, szczypta
- szynka, 75 g
- ser cheddar lub inny, 1/2 szklanki
- mleko zsiadłe, 200 ml
- jajko, 1 szt.
- Olej słonecznikowy, 1/2 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Nagrząć piekarnik do 180 stop.C.Przygotować formę na muffiny małe(24 sztuki).Przesiać mąkę i sól dużej misy.Dodać cukinię,kukurydżę,szynkę i ser(cukinię zetrzeć na tarce o dużych oczkach).Wymieszać.
- 2 W drugiej misce wymieszać razem mleko,jajko i olej słonecznikowy.Zamieszać mokre składniki z suchymi do połączenia.
- 3 Wlać do formy.Piec 12 minut do momentu,aż będą miały złoty kolor i będą wypieczone.

## Twoje notatki do przepisu: