

Wytrawne muffiny



Autor: **jakewa**

Przepisów: **31** Ocena: **292**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna 1 szklanka
- jajko 1 szt
- mleko 1/2 szklanki
- majonez 2 czubate łyżki
- ser feta 1/3 kostki
- pomidory suszone 5-6 szt
- oliwki czarne 1 garść
- bazylię świeżą lub suszoną 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- sól 1 płaska łyżeczka
- pieprz czarny mielony 2 szczypty

Sposób przygotowania:

- 1 Do mąki dodajemy proszek do pieczenia, sól, pieprz i mieszamy. W osobnym naczyniu łączymy majonez, mleko oraz jajko. Następnie łączymy ze sobą składniki suche i mokre.



- 2 Ser feta kroimy w drobną kostkę. Pomidory odsączamy z oleju i również kroimy w kostkę. Oliwki kroimy w plasterki. Bazylię drobno siekamy.



- ③ Wszystkie składniki dodajemy do przygotowanego ciasta z tym, że ser feta dodajemy jako ostatni i delikatnie mieszamy.
Przekładamy ciasto do silikonowych foremek na muffiny.



- ④ Pieczemy około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

Z podanych składników wychodzi 18 szt. muffinek.

Smacznego



Twoje notatki do przepisu: