

Muffiny z serkiem

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.



Muffiny

Z serkiem

Składniki: ● 250 g mąki ● sól
● 2 łyżeczki proszku do pieczenia ● 2 jajka ● 125 g margaryny
● 125 ml mleka ● po 100 g sera owczego i twarogu ● cukinia

Przygotowanie:

- Cukinię pokrój w kostkę, a ser owczy pokrusz. Margarynę ubij z jajkami. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą. Następnie dodawaj na przemian z mlekiem do ubitej masy, cały czas mieszając. Cukinię i ser dodaj do ciasta. Wymieszaj i nałóż do foremek. Piecz 20 minut w temp. 200°C. Upieczone muffinki lekko wystudź, na wierzch każdej wyciśnij ser twarogowy.

ABY SEREK MIAŁ OSTRZEJSZY SMAK, DODAJ DO NIEGO PAPRYKĘ CHILI

SMACZNEGO