Маффины с сыром и ветчиной

(15 января 2014)



Сегодня у меня несладкие маффины (что бывает редко). Это у меня ветчина после пиццы осталась, решила испечь что-нибудь солененькое.

Вышло очень хорошо. Мне понравился вкус, да, и с собой взять легко и просто в качестве перекуса.

Ингредиенты:

1 ст. муки
1 ст. цельнозерновой муки
300 мл кефира
1.5 ч.л. разрыхлителя
0.5 ч.л. соды
1 яйцо
2 ч.л. сахара
соль (по вкусу, в зависимости от сыра)
80 мл растительного масла
50 г сыра, нарезанного кубиками
50 г ветчины, нарезанной кубиками

Приготовление:

Смешать муку с содой, рахрыхлителем, солью, сыром и ветчиной.
Отдельно смешать кефин, яйцо, сахара, растительное масло.
Всыпать сухие ингредиенты в жидкие. Перемешать, выложить в формочки.
Выпекать в разогретой до 200 С духовке 20 минут.



Комментарии (22)

monka_i_eda 15 января 2014 10:10

отличная закуска!

eastflower 15 января 2014 10:11

Сонечка, это точно!

para_gn0m0v 15 января 2014 11:04

Лен, по мне, так твои маффины-очень хорошая штука для завтрака. Надо взять на заметку себе такой вариант выпечки.

eastflower 15 января 2014 11:05

Оксаночка, а я даже не подумала про завтрак. Хорошая идея. Спасибо!

zykerka_zuki 15 января 2014 11:20

такие аппетитные!

eastflower 15 января 2014 11:23

Оксаночка, спасибо! У меня несладкая выпечка пользуется не таким спросом, как сладкая. Лично мне понравились, но дети один раз попробовали и все.

zykerka_zuki 15 января 2014 12:31

ну детки такое не любят))) я некоторое время назад делала что то типа таких маффинов,мой любимый даже повторить просил.спасибо за напоминание,буду сегодня чего то смешивать)))

dancedance92 15 января 2014 12:09

Выглядит так аппетитно!:)И рецепт простой, что очень удобно:)Мы с Вовой очень любим и сладкие, и не сладкие маффины:)Я их часто делаю в дорогу:))Точнее, делала дома, когда духовка была:))

eastflower 15 января 2014 14:02

Ксюшенька ,спасибо большое! Да, я начала с сырных с зеленью, очень понравились. Эти тоже хороши в дорогу.

dancedance92 15 января 2014 15:26

Мммм сырные с зеленью тоже должно быть великолепны!:))

aranart 15 января 2014 12:13

Вот такие маффины - это компактный "бутерброд" с собой, когда нет возможности поесть дома)

eastflower 15 января 2014 14:29

Дарик, я вот только недавно их оценила, так удобно, вкусно и сытно.

7chocolat 15 января 2014 12:14

Сделаю обязательно, остренького хочется)

eastflower 15 января 2014 14:34

Буду рада, если понравится.

natapovarenok 15 января 2014 12:46

Лена, вкусные маффины!

eastflower 15 января 2014 14:35

Натулик, вкусные! Правда, оценила только я - моим мужчинам не особо понравились. Дети вообще несладкую выпечку не любят.

lifetastesgreat 15 января 2014 13:04

Прочитала состав, слюньки потекли!

eastflower 15 января 2014 14:35

Анют, буду рада, если решиши сделать.

agro_al 15 января 2014 15:12

Маффины с сырными язычками получились), уверена, что дети в восторге!

eastflower 15 января 2014 15:17

Оля, им не понравились. Пришлось самой все есть. Муж даже не попробовал - это не его выпечка.

agro_al 15 января 2014 15:24

Ничего себе… привози нам))Нас Лена (наш дизайнер) угощала мясным манником. Это так вкусно! http://www.mir-krup.ru/recepti/baking/id62-avtorskaya/cid2165-nesladkiy_mannik_dlya_piknika/

eastflower 15 января 2014 16:33

Ок, поняла, куда везти. В следующий раз ждите в гости.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

