Сырные маффины (30 марта 2019)

Сырная выпечка очень ароматная и вкусная. Ее можно взять с собой, можно сочетать с вином, кофе.

Предлагаю вам вариант сырных маффинов. Готовятся они быстро. А что нам еще надо? - Вкусно и быстро.

Ингредиенты:

230 г муки

180 г сыра чеддер (можно взять любой, но чем ароматнее он будет, тем вкуснее)

50 г зелени (на выбор: лук, укроп, петрушка)

1 ст.л. разрыхлителя

0.5 ч.л. соли (но зависит от сыра, если сыр соленый, то кладите меньше)

1 щепотка черного перца

80 мл молока

4 яйца

1 ч.л. диджонской горчица (можно обычную)

Приготовление:

Сыр натереть на терке. Зелень помыть, обсушить и мелко порезать.
Смешать отдельно сухие ингредиенты.

Отдельно смешать жидкие.
Всыпать сухие ингредиенты в жидкие, быстро перемешать. Выложить в формочки.
Выпекать при 175-180С минут 20-25, проверить зубочисткой, она должна выходить сухой.



Комментарии (2)

> 30 марта 2019 20:52
>
> Привет!

30 марта 2019 20:52

Привет!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

