

Cheesy corn muffins / muffinki na słono z serem i kukurydzą

Chyba za często zaczynam posty słowem UWIELBIAM, ale i tym razem muszę go użyć, ponieważ uwielbiam próbować robić rzeczy które goszczą dość rzadko na naszych stołach.

Miało być coś śniadaniowego i jest ☐ Muffinki w całkiem innym wydaniu, bo na słono z dodatkiem sera i kukurydzy. Smakują cudownie, szczególnie na śniadanie.

Można je przekroić w pół, posmarować masełkiem i zjeść z plasterkiem szynki, mój brat je muffinki z keczupem, a ja zjadam je bez żadnych dodatków.

Zapraszam do wypróbowania. Przepis jak zwykle bardzo prosty i mało kaloryczny. Pochodzi z amerykańskiej książki kucharskiej w która zaopatrzyłam się rok temu.

Cheesy corn muffins

Przelicznik kulinarny

| | | |
|----------------------|--------------------------|---------------|
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |
| Mleko | 1 szklanka = 250g | 1 łyżka = 15g |
| Cukier | 1 szklanka = 240g | 1 łyżka = 14g |

Składniki:

1 szklanka mąki kukurydzianej
1 szklanka mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 szklanka mleka
100 g masła (*roztopionego*)
80 g cukru
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka ostrej papryczki
2 jajka
200 g kukurydzy
300 g sera żółtego (*startego*)
mały kępek zielonej pietruszki



Zaczynamy:

Suche składniki mieszamy razem w jednej dużej misce.



W osobnej misce mieszamy mleko, jajka oraz roztopione masło na gładką masę.



Powstałą mieszaninę wlewamy do składników suchych.
Dodajemy pokrojona pietruszkę, kukurydze
i starty żółty ser, a następnie wszystko mieszamy.



Gotową masę przekładamy do foremek na babeczki (*jeśli nie mamy silikonowych wystarczy posmarować metalową formę tłuszczem i oprószyć bułką tartą*).

Gdy foremki już są pełne, posypujemy muffinki jeszcze odrobiną sera.

Pieczemy w 180°C przez około 20-25 minut, aby były złociste.



SMACZNEGO !!!



Zapraszam do polubienia funpage'a !

KLIK

