

# 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**

