

# 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<br>(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**

