

# Muffins cu branza si cascaval



*Laura Sava*

Aceasta reteta de muffins cu branza si cascaval e una simpla si rapida! In 30 de minute va puteti deja astampara foamea cu ele ☐ Sunt foarte bune proaspete, calde, dar si a doua zi sunt la fel de moi si pufoase (le incalziti in microunde sau la cuptor). Iar daca le taiati pe jumatate si le ungeti cu crema de branza preferata (simpla sau cu verdeata), vor fi si mai savuroase! Un **aperitiv** bun si satios!

## Ingrediente pentru 6 bucati:

- 160 g faina
- un varf cutit praf de copt
- 1/2 lingurita sare
- 2 oua mici
- 50 ml ulei
- 100 ml lapte (gras)
- 70 g branza dulce de vaca sau telemea
- 30 g cascaval ras

- o lingura susan (optional)

V-am pastrat si voua cateva, de la micul dejun ☐



### **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc moderat).

Puneti intr-un bol toate ingredientele lichide: ouale, uleiul, laptele si amestecati totul foarte bine. Adaugati apoi branza cu

casavalul si mixati scurt □

Presarati faina amestecata cu praful de copt deasupra compozitiei obtinute si incorporati cu grija, cu o spatula sau lingura de lemn, doar pana aceasta va absorbi lichidul.

Se pune compozitia, cu o lingura, in formele de muffins unse cu ulei si tapetate cu hartie speciala sau direct in forme, daca nu aveti hartiate, dar se ung bine cu unt si se presara cu faina. Se presara susan si se baga in cuptorul incins timp de cca. 20 minute.

Poze cu portia de briose cu branza refacute in anul 2015:





Se lasa sa se racoreasca bine in forma, pentru ca daca le scoateti cat sunt fierbinti, sunt si indigeste dar va va fi si foarte greu sa indepartati hartiutele de muffins. Am patit-o noi, da! ☐

Va merita toata asteptarea, veti vedea! Sunt gustoase tare:



Iar aici sunt pozele vechi:

0 tura cu branza:

Laura  
Sava





Sectiune:



Si o tura cu un pic de sunca taiata marunt si evident -  
branzeturile:



*Laura Sava*



Sunt foarte incantata de ele, si ma bucur ca a papat si Bogdi!!! ☐



*Laura Sava*



Reteta preluata de la Seima