

Muffins picante cu sunca



Muffins picante cu sunca!!

Daaa, exista si muffins sarate, muffins picante cu sunca si cascaval, foarte gustoase si foarte pe placul copiilor!!!

Daca le vreti mai savuroase, taiati-le pe jumatate si ungeti-le cu o **pasta de sunca** sau cu **pateu din ficatei de pui**.

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 200 g sunca presata
- 50 g cascaval
- o legatura de ceapa verde sau o ceapa mica uscata

- 300 g faina
- sare, piper
- 4 lingurite praf de copt
- 100 g unt
- 2 oua mari
- 125 ml lapte foarte gras ori lapte obisnuit
- 125 ml lapte batut sau iaurt
- ulei pentru uns formele de muffins sau hartiute speciale pentru muffins

Sfat: Daca va plac muffinsurile picante, adaugati o lingurita de boabe de piper zdrobite in compositie. Dar asigurati-va ca nu mananca si copiii ☐

Sunt foarte bune!!!



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Preparare compozitie briose sarate:

Taiati sunca si cascavalul in cubulete foarte fine (daca aveti robot de bucatarie, dati-le prin blender). Taiati marunt legatura de ceapa verde.

Amestecati totul cu sare si cu cele 4 lingurite de praf de copt. Topiti untul la foc redus sau microunde (nu are voie sa devina maroniu) apoi amestecati-l cu faina cernuta.

Bateti putin ouale cu cele doua tipuri de lapte si adaugati compozitia la faina care a fost amestecata cu untul.

Adaugati la aluat sunca, ceapa verde si cubuletele de cascaval si amestecati scurt.

Coacere briose:

Ungeti cu putin ulei forma de muffins sau folositi hartiiute speciale pentru muffins, caz in care nu mai e nevoie de ulei.

Umpleti formele cu compozitia rezultata si lasati la copt cca. 25-30 de minute, pe sina din mijloc a cuptorului.



Delicioase!!!



Laura Sara

Le puteti servi la micul dejun (le puteti incalzi usor in cuptorul cu microunde), cu iaurt sau cu cremele sarate pe care vi le-am prezentat la inceputul retetei.

Vara, le puteti lua cu voi la picnic :))

Poza veche □

