

Mufinki dla Ani i Kamila :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki wytopionego na małe skraweczki boczku, 2 łyżki usiekanego szczypiorku, 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu

kalafior	0,75 szkl. ugotowanego
papryka konserwowa	2 łyżki
mąka	2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	2 szt.
mleko	1 szklanka
masło	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić i wystudzić. Wymieszać mąkę , jajka, mleko, proszek do pieczenia, ,szczyptę soli i wystudzone masło. Wymieszać (łyżką – nie miksować).Dodać do ciasta skwarki, rozdrobnionego kalafiora, paprykę , szczypior, Pieprz mielony. Wymieszać . Rozgrzać piekarnik do 210 stopni . Blaszkę do muffinek (dużą) wysmarować masłem lub wyłożyć papierowymi foremkami .Włożyć ciasto do 3/4 wysokości foremek . Piec 20 -25 minut. Wyjąć i pozostawić w foremkach do wystygnięcia. (Jeśli pieczemy w papierowych foremkach to nie zdejmować ich tylko tak podawać .Z tej porcji wychodzi 6 sztuk dużych muffinek.