

Żółte muffinki



Składniki

puszka kukurydzy
100 g - boczek lub
wędzona szynka
6 szt. - średnie jajka
3 łyżka - masło
1 łyżeczka - brązowy
cukier
2 łyżka - syrop klonowy
1 szklanka - starty ser
żółty
1 szklanka - mąka
pszenna
0,5 szklanka - mąka
ziemniaczana lub
kukurydziana
2,5 łyżeczka - proszek do
pieczenia
0,5 łyżeczka - soda
oczyszczona
1 łyżeczka - sól
50 g - masło
1 szklanka - mleko lub
maślanka
1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Muffinki z jajecznicą, kukurydzą, żółtym serem i szynką

50 g masła rozpuść i ostudź. Na rozgrzanej 1 łyżce pozostałego masła smaź, aż się zrumieni, odsączoną kukurydzą posypaną 0,5 łyżeczki brązowego cukru. Kukurydżę zdejmij z patelni, dodaj drugą łyżkę masła i pokrojoną w paseczki szynkę. Gdy zaczną skwierczeć polej ją syropem klonowym i smaź mieszając, aż cała będzie w nim obtoczona. Zdejmij z patelni i dołóż do kukurydzy. 4 jajka roztrzep dokładnie w miseczce i usmaź na ostatniej łyżce masła, tylko tyle, żeby się lekko ścięły. Przełóż do kukurydzy. Dodaj starty na dużych oczkach ser. Wszystko przypraw pieprzem. W drugiej misce wymieszaj ze sobą suche składniki: mąkę pszenną, ziemniaczaną, proszek do pieczenia, sodę, 0,5 łyżeczki brązowego cukru i sól. Rozpuszczone masło roztrzep z mlekiem i 2 jajkami. Wymieszaj składniki suche z mokrymi i dodaj wszystko, co było wymieszane z kukurydzą. Ciasto rozłóż do 12 foremek muffinkowych, wysmarowanych masłem lub wyłożonych papierowymi papilotkami. Piecz 15-20 minut w 200 st. C lub do momentu, gdy patyczek będzie suchy.