

Несладкие маффины с ветчиной и сыром

Ингредиенты

- Мука - 200 г
- Овсяные хлопья - 50 г
(предварительно измельчить в чаше блендера)
- Разрыхлитель - 1.5 ч.л
- Соль - 0.5 ч.л
- Яйцо - 1 шт
- Молоко - 200 мл
- Растительное масло - 80 мл
(можно заменить на сливочное, предварительно растопить)
- Сыр - твердый, 100 г
- Ветчина - 100 г
- Укроп - 5-6 небольших веточек



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

В большую миску просейте все сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, соль, перемолотые овсяные хлопья, все тщательно перемешайте.

2

В отдельной миске смешайте яйцо, молоко, растительное масло.

3

Ветчину и часть сыра нарежьте небольшими кубиками, оставшуюся часть сыра натрите на крупной терке, укроп мелко нарежьте.

4

Вылейте жидкую часть в сухие ингредиенты и перемешайте до увлажнения муки, долго и старательно вымешивать не нужно, тесто должно остаться слегка комковатым.

5

Добавьте кубики ветчины, сыра, укроп и перемешайте. Сразу разложите по формочкам, заполняя 2/3 объема. Если хотите, чтобы маффины получились с высокой шапочкой, заполняйте форму полностью. Сверху разложите натертый сыр. Выпекайте в заранее разогретой до 200 С духовке около 25 минут.

Приятного вам аппетита :) 