

MUFFINY NA KOLACJĘ

Wpisany przez Dana

niedziela, 02 grudnia 2012 16:29 - Poprawiony niedziela, 02 grudnia 2012 17:01

1 1/2 szklanki mąki tortowej

1/2 szklanki mąki pełnoziarnistej



1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli i pierzu

suszona bazyli,

2/3 szklanki maślanki

MUFFINY NA KOLACJĘ

Wpisany przez Dana

niedziela, 02 grudnia 2012 16:29 - Poprawiony niedziela, 02 grudnia 2012 17:01

1/2 szklanki oleju

2 jajka

100g fety

2 czubate łyżki oliwek + 12 do ozdoby

tłuszcz i bułka tarta do foremek

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać do miski, dodać, sól, pieprz, bazylię i pokrojoną w kostkę fetę.

W drugiej i misce rozmącić jajka, dodać maślanę i olej, dokładnie wymieszać.

Oliwki pokroić w duże paski (jedna na 3 części). Do mąki wlać mieszankę jajeczną, dodać oliwki, starannie wymieszać łyżką. Jeżeli za gęste - dodać maślanki lub mleka. Foremki posmarować masłem, wysypać tartą bułką. Nałożyć ciasto, w każdą foremkę wetknąć całą oliwkę. Piec w temp. 180 stopni przez ok. 25 minut. Podawać z sokiem pomidorowym.