



Маффины с кукурузой, беконом и сыром



Ингредиенты

◦ Кукуруза сладкая в зернах	1/2 банки (170г)
◦ Бекон	60 г
◦ Сахар	1/2 ч. л.
◦ Кунжут	1 ч. л.
◦ Кефир 1%	50 мл
◦ Сметана 20%	100 г
◦ Мука ржаная	40 г
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Разрыхлитель	1 ч. л.
◦ Мука пшеничная	100 г
◦ Масло сливочное	2 ст. л.
◦ Сыр твердый тертый	50 г
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Перец сладкий красный	1 шт.
◦ Соль	1 ч. л.

Способ приготовления:



40 мин



6 порции



576 ккал

1. Для начинки сыр натрите на крупной терке, бекон и перец мелко порубите.

2. Яйца чуть взбейте с сахаром и солью.

3. Добавьте кефир и сметану. Перемешайте до однородности.

4. Влейте растительное масло. Еще раз хорошо перемешайте.

5. Муку смешайте, просейте с разрыхлителем и в 2-3 приема подмешайте к жидкой массе. По консистенции тесто должно получиться, как густая сметана. Если необходимо, можно еще добавить муки.

6. Добавьте к тесту кукурузу (оставив немного для украшения), бекон, тертый сыр, перец и перемешайте.

7. Разложите тесто по смазанным сливочным маслом формочкам, сверху присыпав оставшейся кукурузой и кунжутом. Выпекайте 20-25 минут в разогретой до 180°C духовке.



Совет

Бисквит не потеряет вкус и нежность, если его замешивать быстро и сразу выпекать, в противном случае из него улетучатся пузырьки воздуха и он станет тяжелым и невкусным.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>