

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

SZPINAKOWE MUFFINKI

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mąki
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ½ szklanki kefiru
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- szczypta gałki muszkatołowej
- 2 garście świeżego szpinaku
- 40 dag twarogu
- 1 ząbek czosnku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W jednym naczyniu wymieszaj suche, a w drugim mokre składniki. Jedne i drugie połącz i wymieszaj.
2. Dodaj posiekany szpinak, przeciśnięty przez praskę czosnek i rozgnieciony twaróg. Ponownie wymieszaj.
3. Ciasto przelej do foremek i piecz 25-30 minut w temperaturze 180 °C.

SMACZNEGO!