

MUFFINS MED SQUASH OG MANCHEGO



Sådan gør du

1. sigt mel i en stor skål, og bland bagepulver og salt godt sammen.
2. tilsæt sukker og bland igen godt sammen.
3. pisk æg godt sammen i en anden skål, og tilsæt derefter olie. Pisk det godt sammen.
4. kom nu æggeblandingen over i melblandingen, og rør det forsigtigt sammen.
5. tilsæt nu squash, ost og persille, og vend det hele meget forsigtigt sammen. Det må godt klumpe lidt!
6. fordel dejen i 12 smurte forme $\frac{3}{4}$ op, og bag dem i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 25 min. Til de er gyldne på toppen.

Ingredienser:

1½ dl.	ekstra jomfruolivenolie
5 dl.	hvedemel
1 spsk.	bagepulver
½ tsk.	salt
3 spsk.	rørsukker
2 store	æg
2 dl.	mælk
400g.	grovrevet squash
100g.	revet manchego
2 spsk.	hakket bredbladet persille

KAN BÅDE NYDES VARM,
LUN ELLER KOLD

PRØV DEM SAMMEN MED EN SKIVE
SERANO!

KOKKETIP:

Du kan variere smagen ved at bruge andre krydderurter i stedet for persille – f.eks. frisk timian, oregano o.s.v.

DEN GODE SMAG
MAD · VIN · DELIKATESSE