



Овощные маффины

“Ищете идеи оригинального рецепта закуски к аперитиву, чтобы произвести впечатление на своих гостей? Мы его нашли: воздушные маффины с кабачком, морковью и тмином...”

Для: 4–6 человек

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 20 минут

Сложность: ★★★

Аксессуары:



Ингредиенты

1 кабачок
1 морковь
150 г муки
3 яйца
100 мл растительного масла
120 мл молока
1 ст. л. тмина
Соль
Черный перец
1 ч. л. искусственного разрыхлителя теста
Тертый сыр

Приготовление

- 1-** Порежьте кабачок и морковь на небольшие кубики.
- 2-** В миску из нержавеющей стали с насадкой для взбивания и крышкой насыпьте муку, добавьте яйцо, масло, молоко, тмин, соль, перец и дрожжи. Смешивайте на скорости от 1 до 3.
- 3-** Когда тесто станет однородным, добавьте нарезанные кубиками овощи и смешивайте несколько секунд на скорости 1.
- 4-** Налейте смесь в формочки для маффинов, добавьте сверху тертый сыр и выпекайте в течение 20 минут в духовке, предварительно разогретой до 180 °С.