

detkityumen.ru

## Маффины с брокколи



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Масло сливочное (комнатной температуры) — 150

Яйцо куриное (комнатной температуры) — 2 шт

Брокколи — 6 бут.

Мука пшеничная — 150 г

Разрыхлитель теста — 0.5 ч. л.

Сыр твердый (Чеддер) — 40 г

Соль (по вкусу) — 0.2 ч. л.

Сахар — 25 г

Приготовление:

Бланшируем брокколи. С момента закипания 3 минуты, не более.

Заранее подготовьте холодную воду со льдом. С помощью шумовки достаньте брокколи и сразу поместите в холодную воду на 5- 10 минут.

Масло (комнатной температуры) взбить миксером, добавить сахар и продолжать взбивать до пушистости.

По одному добавляем яйца (комнатной температуры). Продолжая взбивать.

В отдельной миске смешиваем сухие ингредиенты.

Соединяем обе массы и добавляем натертый на мелкой терке сыр Чеддер.

Формы смазываем сливочным маслом. В каждую поместить по одной столовой ложке теста.

Брокколи достать из воды и высушить на бумажном полотенце.

Подобрать нужный размер соцветий. Поместить каждое соцветие на тесто и углубить, немного вдавливая.

Сверху выложить тесто по 1 столовой ложке на каждое соцветие брокколи. Тесто тягучее, поэтому немного

смочите ложку водой и сформируйте, чтобы прикрыть брокколи.

Разогрейте заранее духовку до 170 -180 гр. Выпекать приблизительно 20-30 минут до золотистой корочки.

Вынимаются маффины из формы очень легко. Кушать можно как горячими, так и холодными со сметаной или без)))



03.03.2017

[Venezia](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/521/](http://detkityumen.ru/recipe/521/)