

# Маффины с томатами и сыром

“И вишенку для украшения сверху” – говорят про десерты. А у нас для украшения томат с черри. Маффины с томатами и сыром совсем даже не десерт.



Хотя с чайком (в данном конкретном случае использовался молочный улун из Тимофейни) – вполне заменят и десерт и основное блюдо.

#пища #маффин #томат #сыр

## Маффины с томатами и сыром.

### Ингредиенты:

Сыр твёрдый – 100 граммов

Вяленые помидоры – 1/2 стакана

Мука – 2,5 стакана

Молоко – 1,5 стакана

Яйцо – 1 штука

Сливочное масло – 90 граммов  
Соль – 0,5 чайной ложки  
Помидоры черри – 12-15 штук  
Паприка сушёная – 1 чайная ложка



## **Маффины с томатами и сыром.**

### **Приготовление:**

Просеять муку в большую миску, добавить соль.

Взбить молоко, яйцо и размягчённое сливочное масло. Вылить эту смесь муку. Хорошо перемешать.

Добавить в тесто тёртый сыр и мелко нарезанные помидоры.

Наполнить тестом формочки на 3/4 высоты. Тесто присыпать сверху паприкой. В каждую формочку положить по одной помидорке.

Выпекать около 25 минут в духовке, нагретой до 180 градусов Цельсия, или в мультиварке в режиме “Выпечка” – 45-50 минут.



Рецепт найден здесь.



Постные кофейные маффины. Няма-няма, говорит сын увидев миньонов. Шоколадные маффины вызывают у меня столь же сильные положительные эмоции. Постные кофейные маффины очень порадовали меня в пост. Насыщенный вкус и воздушность... Мягкость и непередаваемая терпкость кленового сиропа. Чаепитие гарантировано удастся.

Постные шоколадные маффины с кремом из тофу. Завтрак, полдник, перекус с вечерним киносеансом – а у вас маффины под рукой. М-м-м-м шоколадные маффины с кремом из тофу. Простые ингредиенты, несложно и быстро приготовить и действительно вкусно. Рекомендую.

Рисовые маффины с грибами и тофу. Пошаговые фотографии делать покамест не очень получается. Пока Принцесса готовит развлекаю Владимира или занимаюсь иной работой по квартире (всегда есть что делать, если есть понимание того, что хочешь получить). И в то же самое время хочется показывать не просто красивые рецепты, а то, что сами попробовали, так сказать проверенное на практике. Вот замечательные рисовые маффины с грибами и тофу. Хороши и как самостоятельное блюдо, и как перекус.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.