

Mini-kaasmuffins / Mini Cheese muffins



De boodschappen voor 24 muffins

- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 90 ml extra virgin olijfolie
- 100 gram geraspte Old Amsterdam kaas
- 50 gram geraspte parmezaanse kaas
- 1 vrije uitloop ei + 1 dooier
- 150 ml halfvolle melk
- 3 bosuitjes
- zeezout en zwarte peper

Op een luie zondag bakken we met veel plezier mini-kaasmuffins. Ze zijn erg lekker, het recept is supergemakkelijk en ze zijn snel klaar.

Zo maak je mini-kaasmuffins

Doe het meel, het ei, de melk, de olijfolie en peper&zout in de blender en mix het beslag snel glad.

Voeg de kaas en de fijn gesneden bosuitjes aan het beslag toe en pulseer kort. Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een 24 stuks muffin blik in en vul de kuiltjes tot 2/3 met beslag.

Bak de muffins +/- 15 minuten, laat ze iets afkoelen in het blik en serveer de mini muffins warm.

Lekker!

Mini-kaasmuffins / Mini Cheese muffins



Shopping List for 24 muffins

150g self-raising flour
90 ml extra virgin olive oil
100g grated Old Amsterdam cheese
50g grated Parmesan cheese

1 free-range egg + 1 yolk
150ml semi-skimmed milk
3 spring onions
sea salt and black pepper

On a lazy Sunday we have fun baking mini-cheese muffins. They are very tasty, the recipe is super easy and they are quickly ready.

How to make mini-cheese muffins

Put the flour, egg, milk, olive oil, salt and pepper in the blender and mix the batter quickly smooth.

Add the cheese and the finely sliced spring onions to the batter and pulse briefly.

Preheat the oven to 180 ° C.

Grease a 24 holes muffin tin and fill the holes up to 2/3 with batter.

Bake the muffins for +/- 15 minutes, leave them to cool slightly in the tin but serve them warm.

Yummy!