

מאפינס בטטה



רכיבים

- בטטה גדולה מקולפת חתוכה לקוביות קטנות
- גביע גבינת קוטג'
- גביעים שמנת חמוצה
- ביצים
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים יחד.
2. משמנים ומקמחים תבנית מאפינס.
3. ממלאים את השקעים בתערובת כמעט עד הסוף.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-30 דקות עד שהמאפינס מזהיבים, מתנפחים ומתייצבים.
5. מוציאים מהתנור, מצננים מעט ומגישים.

35 דקות

10 servings 10