

## מאפינס תרד



### רכיבים

- גרם קמח לבן
- גרם שיבולת שועל
- גרם קמח לבן
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס חלב
- גרם חמאה מומסת
- 1/4 4/1 כפית אבקת אפייה
- קורט מלח
- גרם גבינת עזים
- גרם תרד
- בצל
- שן שום

### הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות.
2. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל, תוך כדי ערבוב, מוסיפים את התרד ומבשלים כדקה.
3. מערבבים את גבינת העזים עם התרד.
4. מערבבים בקערה את החומרים היבשים: קמח, שיבולת שועל, מלח ואבקת אפייה. בקערה נפרדת מערבבים את החומרים הרטובים: ביצים טרופות, חלב וחמאה מומסת.
5. בהדרגה יוצקים את התערובת הנוזלית לתערובת היבשה. ברגע שמתקבל תערובת הומוגנית, מוסיפים את תערובת הגבינה והתרד.
6. התערובת צריכה להישאר עם גושים.
7. יוצקים לתבנית המאפינס ואופים במשך 20 דקות.

30 דקות

6 servings 6