

## מאפינס תירס לארוחת בוקר



### רכיבים

- כוס גבינת קוטג'
- גביע גבינה לבנה 5%
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- גרם גבינה צהובה מגורדת
- כפות שמן זית
- ביצה
- לפי הטעם פלפל שחור
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוסות גרגירי תירס
- כוס חלב
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מערבבים את כל המרכיבים בקערה.
2. בעזרת כף מחלקים את הבליילה לתבנית מאפינס משומנת. ממלאים רק עד 3/4 מגובה השקע. (ניתן לפזר שומשום).
3. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כחצי שעה.

30 דקות

20 servings 20