

מאפינס מק אנד צ'יז



רכיבים

- גרם פסטה אסם קרניים בינוניות
- כוס שמנת מתוקה להקצפה
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- גרם גבינה קשה פיקנטית
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- כף רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- 1/4 4/1 כפית אבקת שום
- 1/4 4/1 כפית בזיליקום מיובש

הכנה

1. מבשלים את הפסטה ומסננים. מעבירים לקערה גדולה.
2. בקערה נפרדת מערבבים את כל שאר המרכיבים (מלבד הפרמזן).
3. יוצקים מעל הפסטה המבושלת ומערבבים.
4. משמנים במעט חמאה שקעים של תבנית מאפינס – או אופים בתבניות נייר. מחממים תנור ל-180 מעלות.
5. יוצקים את המאפינס לשקעים ומפזרים מעל את הפרמזן.
6. אופים כ-20 דקות.
7. לאחר אפייה מצננים מעט ואז מחלצים מהשקעים.

30 דקות

6 6