

Babeczki (muffiny) jajeczne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 9

Czas smażenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Foremki do muffinek starannie wysmarować masłem.

Krok 2 - 1 pęczek drobnego szczypiorku drobno pokroić. 80 g białej części pora pokroić na mniejsze kawałki. 150 szynki i 100 g sera żółtego pokroić na kawałki ok 1,5 - 2 cm.

Krok 3 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pokrojone na kawałki 150 g szynki i 100 g żółtego sera. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, przesypać szynkę i ser do innego naczynia. Dzbanek oczyścić.

Krok 5 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 80 g pora pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki zebrać por ze ścianek naczynia. Wlać 25 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić por – temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki przełożyć por do naczynia z szynką i serem. Wymieszać szynkę, ser i por, za pomocą łyżeczki wkładać do foremek na muffinki, wypełniając je do $\frac{3}{4}$ pojemności.

Krok 8 - W dzbanku założyć nóż wbić 8 jajek, dodać 80 g gęstej śmietany 18%. Dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, 0,5 łyżeczki słodkiej, mielonej papryki i dodać 1 pęczek pokrojonego szczypiorku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę jajeczną – czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć nóż. Za pomocą małej łyżki wazowej nakładać porcje masy jajecznej do foremek z szynką, serem i porem, wypełniając je prawie po brzeg.

Krok 10 - Muffinki wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok 20 minut.

Krok 11 - Po upieczeniu pozostawić muffinki w foremkach na około 5 minut, wyjąć z foremek, podawać gorące, posypane szczypiorkiem, papryką.

Wskazówki :

Podczas pieczenia muffinki dość mocno wyrastają, za to po upieczeniu, pozostawione na kilak minut opadną.