28 Ιανουαρίου 2014

Muffins με φέτα και ελιές

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- 60 γρ. φέτα θρυμματισμένη
- 40 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κ.σ. μέλι
- 120 ml. ελαιόλαδο
- 120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 50 γρ. ζάχαρη καστανή
- 6 ελιές καλαμών
- 4 κ.σ. αμύγδαλα ψιλοκομμένο στον επεξεργαστή τροφίμων

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων

- 6 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170 βαθμούς C.

Προετοιμάζουμε τις ειδικές θηκούλες για τα muffins βουτυρώνοντας τες ή βάζοντας τα ειδικά αντικολλητικά χαρτάκια στις θέσεις. Η συνταγή είναι για 6 muffins.

Βάζουμε τη φέτα, τη ζάχαρη άχνη και το μέλι στον επεξεργαστή τροφίμων και επεξεργαζόμαστε μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα. Προσθέτουμε το λάδι και συνεχίζουμε την επεξεργασία μέχρι να έχουμε ένα λείο μίγμα.

Αναμιγνύουμε το αλέυρι, τα αμύγδαλα και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπόλ. Προσθέτουμε το μίγμα αυτό στο μίγμα που έχουμε στον επεξεργαστή και συνεχίζουμε την επεξεργασία μέχρι να ομοιογενοποιηθεί η ζύμη.

Μοιράζουμε τη ζύμη στις ειδικές θηκούλες.

Βάζουμε σε κάθε θήκη απο μια ελιά και πασπαλίζουμε τη ζύμη με καστανή ζάχαρη.

Ψήνουμε στο φούρνο για 25 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

Πηγή:cookbox.com.cy