

# PRZEPISY FIT&EASY



## MUFFINY SZPINAKOWE

### Przygotowanie:

Masło rozpuszczamy na wolnym ogniu i studzimy. Szpinak dusimy na maśle do odparowania wody. Ser pleśniowy oraz fetę kroimy w kostkę. W osobnych miskach łączymy składniki suche (mąka, proszek do pieczenia, sól, pieprz) i mokre (mleko, jajka, masło), a następnie mieszamy je razem dodając sery i szpinak. Masę przekładamy do papierowych papilotek lub silikonowych foremek na muffinki i pieczemy przez ok. 25 minut w temperaturze 180 stopni. Najlepiej smakują na ciepło.

### Składniki:

- 1 opakowanie Szpinaku Fit&Easy
- 2 szklanki mąki
- 2/3 szklanki mleka
- 2 jajka
- 1/2 kostki masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie (100g) sera pleśniowego np. lazur błękitny
- ok. 200 g sera feta
- sól, pieprz do smaku