

# 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