

Brazilski kruh sa sirom

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

krumpir 1 kg

mlijeko kravlje 250 ml

Kravlji sir 1 šalica

Jaja kokošja 6 komada

Brašno crno 1 kg

ulje biljno 250 ml

svi začini sol 1 žlica

Priprema:

1. Stavite sastojke u blender. Izlijte ih u lim za muffine i pecite.
2. Ljepota ovog recepta je u tome što možete napraviti veliku seriju tijesta i samo ga pohraniti u hladnjak (do tjedan dana), rade?i onoliko mini muffina koliko želite pojesti.

Posluživanje:

Poslužite ili tople ili hladne s prilogom ili umakom.

Savjet:

Možete ih čak i raditi i u tosteru.