



Pour végétariens



APÉRITIF

## MUFFINS INFERNO: TOUT SIMPLEMENT WAOUH!

60 g de beurre, mou  
2 œufs

120 g de fromage à pâte mi-dure  
(p. ex. Etivaz),  
râpé grossièrement

200 g de farine mi-blanche  
50 g de fécule de maïs  
(p. ex. Maïzena)

25 g de flocons d'avoine fins  
2 1/2 CC de levure en poudre

1 1/2 dl de babeurre

1 EL Zweifel Seasoning Inferno  
Un peu de flocons d'avoine fins  
Un peu Zweifel Seasoning Inferno

**1.** Battre le beurre (au fouet électrique) jusqu'à ce qu'il soit mou. Ajouter un œuf et bien l'incorporer. Incorporer le deuxième œuf.

**2.** Réserver env. 30 g de fromage pour la garniture. Incorporer le reste du fromage, la farine et tous les ingrédients, y compris la levure en poudre, dans le mélange à base d'œufs.

**3.** Verser progressivement le babeurre, bien mélanger.

**4.** Verser la moitié de la pâte dans le moule à muffins préalablement graissé, saupoudrer d'assaisonnement Zweifel Seasoning Inferno. Répartir le reste de la pâte. Saupoudrer le fromage réservé, les flocons d'avoine et l'assaisonnement Zweifel Inferno.

**5.** Cuisson: env. 25 minutes à mi-hauteur du four préchauffé à 180 degrés. Sortir le moule du four, laisser reposer un instant. Démouler puis laisser refroidir les muffins sur une grille.

**VALEURS NUTRITIONNELLES PAR UNITÉ:**  
181kcal, LIPIDES 9g, GLUCIDES 17g,  
PROTÉINES 7g

### USTENSILES SUPPLÉMENTAIRES:

Un moule de 12 muffins,  
graissé



ENV. 30 MIN.



ENV. 25 MIN.



POUR 12 PIÈCES

