

MUFFINS TAS-SWEET CORN¹ U PERŻUT² MISJUR

Ingredjenti:

3 slices perżut

basla mqatta' żgħira ħafna

200g maize/sweet corn

3 qarabagħliet żgħar imqatta' żgħar

175g cornmeal jew polenta (mhux misjura)

125g plain flour (tqiq) u 2 kuccarini baking powder – jew self-raising flour

50g cheddar maħkuk jew parmiggan (Kalcjum)

200ml ħalib nofsu xkumat

2 bajdiet

3 kuccarini żejt taż-żebbuġa – aħjar minn margarine jew butir

Metodu:

Qatta' l-perżut bicciet żgħar.

Għalli l-corn u l-qarabagħli għal xi 3 minuti.

Poġġi l-perżut, basla u corn ġo taġen non-stick u sajjarhom ftit flimkien biex tirtab il-basla.

Ġo bawl ħallat il-cornmeal, tqiq u baking powder flimkien.

Żid il-ġobon u t-taħlita tat-taġen f'daqqa u ħallat.

Ġo bawl oħra ħawwad il-ħalib mal-bajd u ż-żejt b'wisk jew furketta.

Żidhom fil-bawl l-oħra u ħawwad.

Għamel ftit mit-taħlita ġot-toqob tal-muffin tray lit kun sprejjajtha bi ftit żejt qabel.

Sajjar 220° jew gas marka 7, għal xi 15 il-minuta.

Oħroġhom u ħallihom jibirdu.

¹ Jew maize

² Perżut tal-koxxa – hawn bi ftit melh u mgholli mhux smoked