

## Pikantne babeczki z brokułami

- 12szt. Foremek na muffiny, dobrze nasmarowany i mąką (lub silikon)
- 12 różyczek brokułów (każdy powinien dopasować do kubka muffin)
- 275g (1 szklanka i 2,5 łyżki) miękkiego masła
- 50g (1/4 szklanki) cukru
- 4 duże jaja, w temperaturze pokojowej
- 300g (1 1/4 szklanki) mąki pszennej
- 1 łyżeczka. proszek do pieczenia
- 1 łyżeczka. kurkuma
- 1/2 łyżeczki. papryka ostra
- 1/2 łyżeczki. sól
- 60g (pełna 1/4 szklanki) ostrego sera np. cheddar, starty

### Krok 1 Przygotować brokuły.

*Rozgrzej piekarnik do 180 ° C/350 ° F. Wodę zagotować i blanszować różyczki brokułów przez 3 minuty. Dobrze wypłukać w zimnej wodzie, aby zatrzymać gotowanie, a następnie dobrze osuszyć każdą różyczkę papierowymi ręcznikami i odstawić.*

### Krok 2 Zrób ciasto.

*Utrzeć masło na krem, następnie dodać cukier, ucierać aż będzie puszysta masa. Dodawać po jednym jajku i dalej ucierać. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, kurkuma, cayenne i sól, i dodawać stopniowo do mokrych składników, utrzeć. Wsypać ser i dobrze wymieszać łopatką.*



### **Etap 3 uformuj babeczki.**

*Umieść jedną czubatą łyżeczkę rzadkiego ciasta na dnie każdej foremki, a następnie połóż po jednej różyczce brokuła (ogonkiem do dołu) i przykryj dokładnie ciastem.*



### **Krok 4. Pieczenie**

*Piec ciastka przez około 30 minut, na złoty kolor i trudno w dotyku. Podczas pieczenia może wydzielać się odrobina masła wokół muffina, można to wycierać ręcznikiem papierowym, jeśli chcesz, ale nie martw się zbytnio tym. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia ciastka na kratce przed podaniem, najsmaczniejsze w tym samym dniu.*

