СНАКС

Печени царевични хапки със сирене



Хрупкави печени хапки от царевично брашно и сирене - здравословен снакс за малки ръчички. Лесни за дъвчене и много вкусни.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 35 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 ч.ч. царевично брашно
- 100 гр. настъргано сирене
- 1 яйце
- 3 с.л. мляко
- 2 с.л. зехтин
- 1/2 ч.л. бакпулвер
- Щипка черен пипер

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C.
2. В купа смесете царевичното брашно с бакпулвера и черния пипер.
3. Добавете настърганото сирене и разбъркайте.
4. В отделна купа разбийте яйцето с млякото и зехтина.
5. Прибавете мокрите съставки към сухите и замесете гладко тесто.
6. Оформете малки топчета с размер на орех.
7. Наредете ги в тава, покрита с хартия за печене.
8. Печете 18-20 минути до златист цвят.
9. Оставете да изстинат преди сервиране.

Съхранение

- Съхранявайте в херметична кутия до 3 дни.
- Може да се съхраняват и в хладилник до 5 дни.

Замразяване

- Замразете готовите хапки и дръжте във фризер до 2 месеца.
- Размразете на стайна температура за 30 минути.

Съвети

- Можете да добавите щипка сушен копър за аромат.
- Поднесете с парченца краставица или чери домати, нарязани на четвъртинки.
