ЗАКУСКА

Пухкави сиренки с извара



Пухкави сиренки с извара, които се приготвят бързо и лесно, с малко продукти, и носят усещане за уют. Подходящи са и за закуска, и за следобедно похапване, особено когато апетитът се обажда, а времето е ограничено.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 25 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен, Сусам

Съставки

- 1 яйце
- 100 гр. извара
- 30-40 гр. сирене (настъргано)
- 3-4 с.л. пълнозърнесто брашно
- 1 ч.л. масло (или зехтин)
- 1 щипка бакпулвер

Начин на приготвяне

1. Смесване на продуктите: В купа смесете изварата, яйцето, настърганото сирене и мазнината. Разбъркайте добре до хомогенна смес. Добавете брашното и бакпулвера, като разбърквате, докато се получи меко и леко лепкаво тесто.
2. Оформяне: С помощта на лъжичка оформете малки топчици.
3. Подреждане: Подредете сиренките върху тава, покрита с хартия за печене.
4. Печене: Поставете ги в предварително загрята фурна на 180°C и печете около 15 минути или до златисто.
5. Сервиране: Поднесете със свеж айрян, лек зеленчуков дип или лъжица домашно доматено пюре.
6. По желание: Можете да добавите щипка сусам, смляно ленено семе или смляна чия към тестото. Те ще обогатят сиренките с фибри и полезни мазнини, без да променят вкуса им.

Съхранение

- Съхранявайте готовите сиренки в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни. Преди сервиране затоплете леко в микровълнова печка или на водна баня до топло.
- За по-дълго съхранение замразете сиренките, веднага след като изстинат напълно, в съд или торба за фризер.

Замразяване

- Замразете сиренките в един слой върху тава (без да се допират), след което ги преместете в торба с хартия за печене между слоевете. Издържат до 1 месец във фризер.
- Размразете в хладилник през нощта, затоплете на пара или в микровълнова печка до топло (не горещо) преди сервиране.

Съвети

- Тези пухкави сиренки с извара стават за заети дни, когато искате да предложите нещо вкусно и полезно, без излишна подготовка.
