

HARTIGE MUFFINS

met kaas en bacon



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : TIEN MUFFINS

- 6 plakjes bacon - 70 gram edammer - 180 gram tarwebloem - 2 theelepels bakpoeder - 3 eieren - 100 ml melk - 50 ml olijfolie - 1/2 theelepel zout - versgemalen peper - 60 gram ricotta - 1 takje rozemarijn

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.
2. Bak de bacon uit in een pan zonder boter en leg de plakjes daarna op keukenpapier.
3. Snijd de kaas in blokjes van 2 bij 2 cm en doe ze in de rvs-kom. Stel het EXPERTprogramma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
4. Doe bloem, bakpoeder, eieren, melk, olijfolie, zout en peper in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART. Druk circa 15 seconden voor het einde van het programma op Stop, spatel het deeg zo nodig van de wand van de kom en voeg vervolgens de edammer, de ricotta, de in kleine stukjes gesneden bacon en de fijngesneden rozemarijnnaaldjes toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken.
5. Giet het deeg in ingevette muffinvormpjes en bak de muffins 20 à 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

