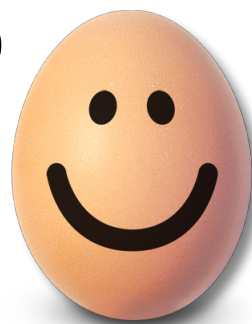


Petits gâteaux cupcakes aux œufs fourrés

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 7 minutes



6 œufs

1/4 de tasse de lait

2 poignées d'épinards

3/4 tasse de saucisse italienne sucrée, cuite et émietée

1/3 de fromage,

Sel et poivrer

Mélanger les œufs, le lait, le sel et le poivre. Verser dans les petits moules. Ajouter une tasse d'eau dans le fond de l'autocuiseur. Placer le support de l'ip dans le fond de la cuve. Placer des moules à muffins en silicone sur le support de plat. Ajouter les épinards, les saucisses et le fromage dans les moules et verser le mélange aux œufs dans les moules. Cuire à MANUAL/



Moules
verts
Amazon et
Roses Ikea.



PRESSURE COOK pendant 7 minutes. Une fois terminé, faire descendre la pression rapidement.

Recette non testée).

Traduit de : Instant Pot Cookbook : 130 Easy Recipes to Satisfy Everyone de Shon Brooks.

