

Muffins de pizza

- Les délicieux muffins de pizza dont raffolent les sportifs de salon!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
24

Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à soupe d'assaisonnement italien
- Sel et poivre
- 1/3 de tasse (85 ml) de lait
- 1 œuf légèrement battu
- 1 tasse (250 ml) de fromage mozzarella râpé
- 1/3 de tasse (85 ml) de fromage parmesan râpé
- 1 tasse (250 ml) de pepperoni coupé en petits morceaux
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce à pizza**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Graisser une plaque de mini-muffin.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, les épices italiennes, le sel et le poivre.
4. Ajouter l'œuf battu et le lait et mélanger.
5. Ajouter le fromage mozzarella, parmesan et le pepperoni. Mélanger.
6. Verser dans les trous de la plaque à muffins.
7. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient parfaitement dorés.
8. Faites chauffer la sauce à pizza pendant ce temps.
9. Conserver au réfrigérateur et se congèle très bien 😊

Servir!

“

La fin de semaine s'annonce propice pour s'installer devant la télévision afin de regarder du hockey et du football... Profitez-en pour essayer ces délicieux muffins de pizza, c'est SUPER FACILE!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)