



Царевични хлебчета с маслини



Продукти: 1ч.ч. царевично брашно, 1ч.ч. бяло пшенично брашно /и още за замесване/, 2с.л. захар, 1ч.л. сол, 1п. бакпулвер, 1 яйце, 3с.л. масло /разтопено/, 1ч.ч. прясно мляко, 1/2ч.ч. нарязани черни маслини, 20гр. сусам, 1 яйце за намазване и хартия за печене.

Приготвяне: Смесват се всички сухи продукти. Яйцето, млякото, маслото се разбиват и се прибавят към сухата смес. Омесва се тесто, като се прибавя още от бялото пшенично брашно. Накрая се прибавят и маслините. Изрязват се квадрати от хартията за печене. Намазва се с масло или олио дъното на тавичката за мъфини и се поставят изрязаните хартиени квадрати. Тестото се разделя на 12 топчета, които се поставят в подготвената тавичка. Разбива се яйцето и сусам, намазват се хлебчетата и се поставя по едно кръгче маслина за разкош 😊 Фурната се загрява на 200°, и се пекат около 25-30 мин. Тези царевични хлебчета са много вкусни както топли, така и на следващия ден 😊