

# Recept

## Fetaostfyllda muffins med soltorkade tomater

**Fantastiskt goda muffins som passar bra som brytbröd till soppa eller som sockerfritt mellanmål**

### Ingredienser

5 dl vetemjöl  
2 ½ tsk bakpulver  
1/2 tsk salt  
3 ägg  
8 soltorkade tomater  
½ dl matolja  
2 dl naturell yoghurt  
100g fetaost

### Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda mjöl, bakpulver och salt. Vispa ihop ägg, olja och yoghurt. Rör ner det i mjölblandningen. Skär tomaterna i småbitar och fetaosten i tärningar, blanda sedan ner dem i smeten. Klicka sedan ner smeten i 16 pappersformar. Grädda i mitten av ugnen, ca 10-12 min.

### Läckra parmesanflarn till soppa eller som snacks

Sätt ugnen på 200 grader. Riv osten grovt. Lägg den i små högar på en plåt. Observera! Lägg inte högarna för tätt, de flyter ut under gräddningen. Grädda i ca 8 min. Låt svalna på hushållspapper.

