مافن بالجبنة والزيتون

المقادير:

- 2 كوبان دقيق
- 1 ملعقة بايكينغ باودر
- ½ ملعقة ملح
- ½ ملعقة فلفل
- 1 ملعقة ريحان مفروم
- 1 كوب زيتون أخضر
- 6 بيض
- 1 كوب جبنة تشيدر
- كوب جبنة فيتا

طريقة التحضير:

- في وعاء، اخلطي الدقيق مع الملح، البايكينغ باودر، الريحان والفلفل.
- بعد ذلك، أضيفي جبنة الفيتا، نصف مقدار جبنة التشيدر، الزيتون المقطع والبيض وقلبي المزيج جيدا.
- اسكبي الخليط في قوالب المافن المدهونة بالزيت ثم رشي الكمية المتبقية من جبنة التشيدر على الوجه ثم ادخلي القوالب الفرن حتى تنضج تماما، تقدم ساخنة.

الف صحة!