



Muffins salés au fromage et aux zucchini

Ingrédients

- 2 zucchini
- 1 poivron rouge
- 2 tasses de fromage râpé (au choix)
- 2 gros oeufs
- Sel et poivre
- 1 tasse de farine d'amande

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Râper les courgettes et ensuite le fromage.
3. Dans le batteur mélangeur, fouetter les oeufs et la farine avec du sel et du poivre.
4. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
5. Mettre la pâte dans un moule à muffins en silicone et cuire pendant 25 minutes.