Petits pains au fromage DŽIUGAS® et à la courgette



Ingrédients

500 g	de courgettes râpées
100 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS râpé
300 g	de farine
1 cuillère à café	de sel
1 cuillère à café	de levure
2	œufs
125 ml	d'huile d'olive
150 g	de fromage de chèvre frais
45 g	de pignons de pin

Paruošimas

Petits pains (cupcakes) au goût savoureux qui conviennent parfaitement pour le petit déjeuner ou simplement en guise d’en-cas.

Préchauffer le four à 180°C. Graisser 15 petits moules à pâtisserie. Râper les courgettes et appuyer doucement dessus pour égoutter l’excès d’eau. Prendre un bol de taille moyenne, ajouter la farine, la

levure et le sel. Dans un grand bol, battre les œufs, l’huile et le lait jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène. Ajouter le fromage de chèvre et le fromage DŽIUGAS, la pulpe des courgettes râpées et les pignons de pin (vous pouvez les remplacer par des noix si vous le souhaitez). Ajouter quelques poignées de parmesan, de graines de lin et de persil frais. Continuer de battre la préparation en réduisant la vitesse. Ajouter peu à peu les ingrédients secs et mélanger bien le tout. Verser le mélange dans les moules. Cuire au four jusqu’à ce que les pains lèvent et brunissent, environ 20-25 minutes. Laisser refroidir quelques minutes.