

Muffins aux œufs brouillés

- La recette facile de muffins aux œufs brouillés (Déjeuner parfait!)



Ingrédients :

- 12 œufs
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3 cuillères à soupe d'oignons coupés finement
- 1 tasse (250 ml) de jambon cuit coupé en dés
- Poivre (au goût)
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/4 de tasse (65 ml) de poivrons rouges coupés en dés
- (optionnel) 1/4 de tasse (65 ml) de champignons coupés en dés
- 1 tasse (250 ml) de cheddar râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de bébé épinards coupés finement

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Vaporiser un moule de 12 muffins avec une huile style Pam.
3. Dans un grand bol, battre les œufs. Ajouter le restant des ingrédients et mélanger.
4. Verser le mélange dans les moules à muffins (environ 1/3 de tasse par moule).
5. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes!

Une recette SUPER SIMPLE pour vous faire 12 muffins déjeuners d'œufs brouillés

avec du jambon, mais au fond vous pouvez les garnir à votre goût!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)