

# Mini sufleuri cu ierburi si mustar



GARNITURI



## Categorie: Garnituri

Timp de preparare: 30 de minute

## Ingrediente:

- 200g de faina,
- 2 linguri mari praf de mustar,
- 5 oua,
- 400 ml lapte,
- frunze de la o legatura de cimbru si de rozmarin,
- 4 linguri de ulei Floriol Floarea-Soarelui.

## Mod de preparare:

Incinge cuptorul la 220 °C/gaz 7.

Amesteca faina si mustarul cu ouale intr-un bol pana cand aluatul devine fin si gros.

Adauga laptele treptat si amesteca in continuare pana obtii consistenta smantanii dulci.

Apoi adauga ierburile, sarea si piperul.

Toarna un strop de ulei Floriol Floarea-Soarelui in fiecare spatiu din tava pentru briose.

Pune tava in cuptor timp de 5 minute pentru a se incalzi, apoi scoate-o si toarna repede in fiecare spatiu suficienta compozitie incat sa urce pana la doua treimi din inaltime.

Pune tava inapoi in cuptor si lasa sufleurile la copt in jur de 20 de minute, pana devin pufoase si maronii. Sunt gustoase, hranitoare si iti vor da pofta de viata!

