



## Muffins de maïs au piment Jalapeño et au fromage

Temps de préparation : 45 Portions : 12

### Ingrédients

- 1,7 L (6 tasses) de pâte à muffins à la farine de maïs Quaker®
- 250 ml (1 tasse) de fromage cheddar fort ou Monterey Jack, râpé
- 250 ml (1 tasse) de maïs en grains
- 125 ml (½ tasse) de piments jalapeño, hachés
- 125 ml (½ tasse) de piment rouge, haché

### Préparation

- Régler le four à 325 °F (163 °F).
- Déposer la pâte dans un bol de grosseur moyenne.
- Incorporer le reste des ingrédients.
- Verser la pâte dans des moules à muffins préparés à l'aide d'une louche n° 10.
- Cuire au four pendant 25 minutes.
- Garnir de piments jalapeño.

Servez une version méridionale d'un plat traditionnel avec ces muffins au maïs réconfortants aux piments jalapeño et au fromage.

