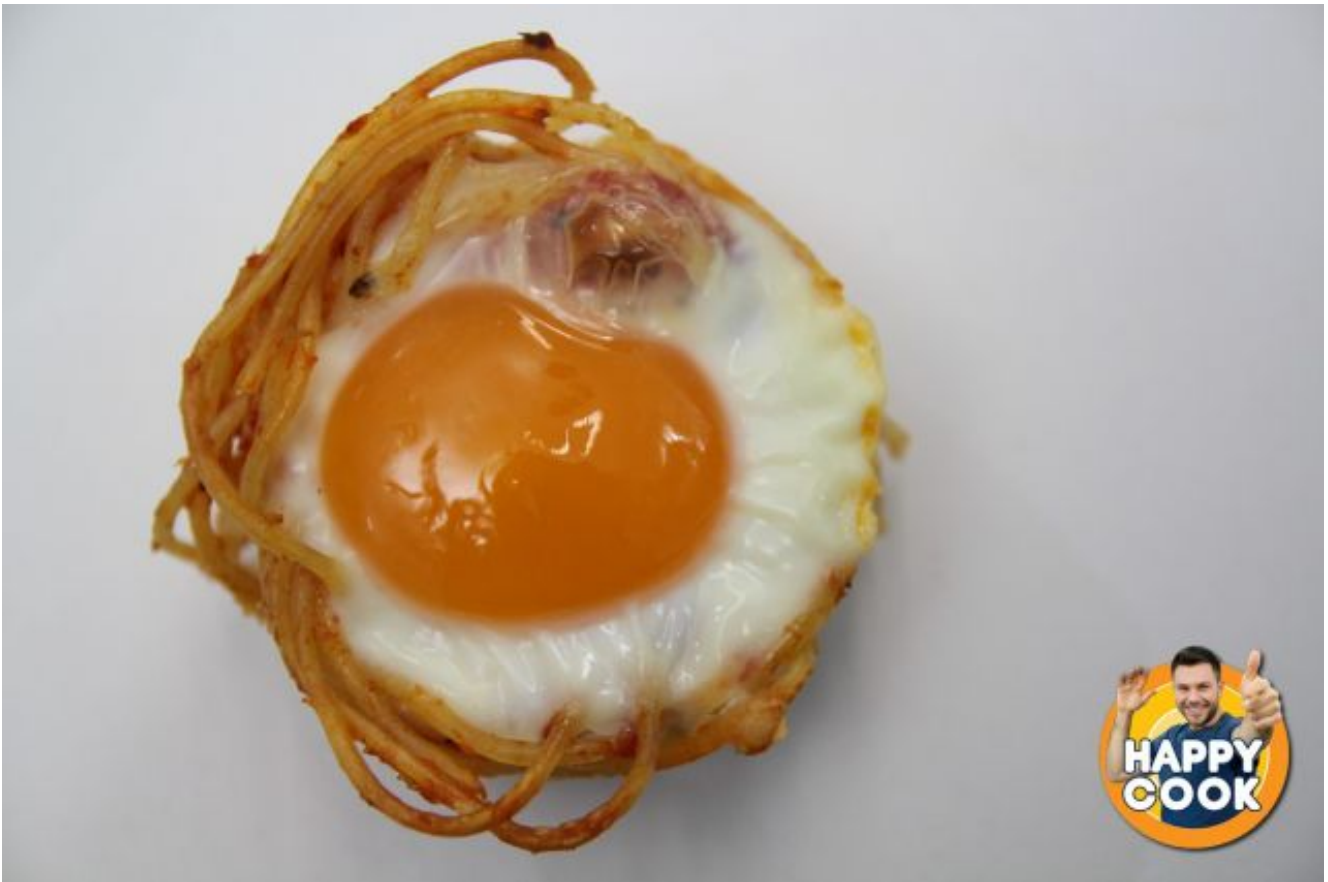


# Μάφιν με μακαρόνια και αυγό



Σήμερα θα σου παρουσιάσω μια πολύ περίεργη συνταγή που είμαι σίγουρος πως δεν έχεις ξαναδεί. Είμαι επίσης σίγουρος πως δεν την έχεις ξανασκεφτεί. Σήμερα θα φτιάξουμε μάφιν με μακαρόνια και αυγό. Ξέρω πως αυτό και μόνο στο άκουσμα σου φαίνεται πολύ περίεργο αλλά θα δεις πως το αποτέλεσμα θα σε αποζημιώσει.

## **Υλικά:**

½ πακέτο Μακαρόνια σπαγγέτι  
1 μπολάκι Σάλτσα Ντομάτας  
8 κουταλιές Ελαιόλαδο Ariston  
12 αβγά  
100 γρ. Τυρί κασέρι  
1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαϊών Saltic  
Πιπέρι (προαιρετικά)

## **Εκτέλεση:**

Προθερμάνεις τον φούρνο στους 200 βαθμούς, Βάζεις μακαρόνια με σάλτσα στο ταψί για μάφιν, Ψήνεις στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά, Ρίχνεις στα μακαρόνια σάλτσα ντομάτας, Πρόσθετες αλάτι και τριμμένο τυρί, Κάπου στη μέση της διαδικασίας συνεχίζεις να βάζεις στα μακαρόνια λίγο ασπράδι αυγού και τον κρόκο, Ψήνεις στους 180 βαθμούς για 10-15 λεπτά.



#### Tips:

- Τα πολύ φρέσκα αυγά είναι ιδανικά για ποσέ. Το ασπράδι θα μαζέψει πιο εύκολα χωρίς να σκορπίζει στο νερό.
- Για τέλειο βραστό αυγό χρησιμοποίησε τα πιο παλιά αυγά που έχεις. Ξεφλουδίζονται ευκολότερα.
- Μην ξεπλένεις τα μακαρόνια μετά το σούρωμα. Το άμυλο που περιέχουν τα μακαρόνια βοηθάει στο δέσιμο της σάλτσας.
- Για τέλειες μακαρονάδες προτίμησε να ρίξεις λίγο ωμό ελαιόλαδο στο τέλος αντί για τσιγαρισμένο βούτυρο ή λάδι.
- Μην βάζεις στο πιάτο τα μακαρόνια και από πάνω την σάλτσα. Ανακάτεψε την μακαρονάδα με την σάλτσα και έπειτα σέρβιρε.

