

Mini Frittatas

Makes 6 servings

Ingredients

6 eggs

¼ cup milk

½ cup broccoli, chopped small

½ teaspoon garlic powder

½ cup cheddar cheese, shredded

Cooking spray

Directions

1. Preheat oven to 350 F.
2. Mix eggs and milk in a bowl with a whisk.
3. Mix broccoli, garlic powder, and most of the cheese into the eggs. Save about 2 tablespoons of cheese for later.
4. Spray a mini muffin tin with cooking spray and fill until mostly full. Recipe will make about 24 mini frittatas.
5. Bake for 10-11 minutes.
6. Sprinkle remaining cheese on top of warm eggs when the frittatas come out of the oven.

Source: <https://texaswic.org/recipes/mini-frittatas>



Mini Frittatas

Hace 6 porciones

Ingredientes

6 huevos

¼ vaso leche

½ vaso brócoli, picado

½ cucharadita polvo de ajo

½ vaso queso cheddar, rallado

Spray para cocinar

Direcciones

1. Caliente el horno a 350°F
2. Mezcle los huevos y la leche en un tazón plato hondo con un batidora
3. Mezcle el brócoli, el polvo de ajo, y la mayoría del queso con los huevos. Guarde 2 cucharadas de queso.
4. Rocíe una bandeja para hornear mini muffins y llene hasta que esté casi lleno. La receta hacen como 24 frittatas
5. Hornea para 10-11 minutos
6. Espolvorea el queso que queda encima de los huevos calientes cuando saque los frittatas del horno



Source: <https://texaswic.org/recipes/mini-frittatas>