ТЫКВЕННЫЙ КЕКС И СЫРОМ БРИ И ХАМОНОМ

Хэллоуин позади и сейчас самое время приготовить что-то из всех этих тыкв, что мы накупили для того, чтобы украсить дом! Рецептов масса, но мои любимые - те где тыква не десерт, а закуска!
Этот несладкий кекс, который понравится тем, кто любит несладкую выпечку!

Понадобится:

тыквенное пюре - 300 граммов
яйца - 4 штуки
молоко - 100 миллилитров
мука - 300 граммов
разрыхлитель по интрукции
сливочное масло - 150 граммов
сыр бри - 50 граммов
хамон - 50 граммов
тимьян - 4-5 веточек
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Тыкву запеки или отвари и сделай из нее пюре, отложив несколько слайсов.

Разболтай яйца с растопленным сливочным маслом и молоком, всыпь частями муку и вмешай тыквенное пюре. Вмешай нарезанную кубиками печеную (или отваренную) тыкву. Посоли, поперчи и перемешай.

В форму для кексов постели бумагу для запекания, посыпь на дно листики тимьяна, нарезанный кубиками хамон и слайсами сыр бри.
Влей аккуратно тесто и запекай 45 минут в разогретой до 180 градусов духовке.

Дай кексу немного отстыть и только затем вынимай из формы!