

# Soupers express-œufs – Tortillas aux œufs vite faites



Temps de préparation : 10 minutes  
Prêt en : 38 minutes  
Portions : 4

## Ustensiles :

Tasse à mesurer  
Bol à mélanger allant au micro-ondes  
Fourchette  
Cuillère à mélanger  
Moule à muffins  
Planche à découper  
Petit couteau  
Fouet

## Ingrédients :

1/2 tasse de tartinade *Cheez Whiz*  
1/2 tasse de sauce *Miracle Whip*  
4 œufs  
1 tasse de légumes mélangés hachés  
4 petites tortillas

## Tout d'abord :

Fais chauffer le four à 375 °F. Lave et coupe environ 1 tasse de tes légumes préférés comme des oignons verts et des poivrons.

## Étapes faciles :

- 1 Mélange le *Cheez Whiz* et la *Miracle Whip* dans un bol allant au micro-ondes.
- 2 Fais cuire au micro-ondes à température ÉLEVÉE pendant 30 secondes puis bats avec le fouet jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- 3 Incorpore les œufs en battant et ajoute les légumes hachés.
- 4 Dépose les tortillas dans le moule à muffins pour leur donner la forme de tasses.
- 5 Verse un peu du mélange d'œufs dans chaque tortilla.
- 6 Fais cuire au four à 375 °F pendant 25 minutes ou jusqu'à le centre soit ferme.

