

Маффины с ягодой

Автор: Жаха

13.02.2011 15:34 - Обновлено 15.02.2011 04:35



Изумительный десерт на День Святого Валентина, очень вкусно и красиво.

Требуемые ингредиенты

- 200 г сливочного масла или маргарина
- 150 г сахара
- 2 ч.л. ванильного сахара
- 4 яйца
- 300 г ягоды (я использовала 200 г брусники и 100 г клюквы)
- 2 ч.л. разрыхлителя (или 1 ч.л. гашеной соды)
- 300-350 г муки

В этом рецепте можно использовать любую ягоду, по вкусу, свежую или замороженную.

Замороженную ягоду надо разморозить, дать жидкости стечь.

Вместо маленьких формочек можно использовать одну большую форму.

Из указанного количества ингредиентов получается 12 средних маффинов.



Маффины с ягодой

Автор: Жаха

13.02.2011 15:34 - Обновлено 15.02.2011 04:35

Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром.



Добавить яйца, перемешать.

Маффины с ягодой

Автор: Жаха

13.02.2011 15:34 - Обновлено 15.02.2011 04:35



Добавить ягоду, перемешать.



Добавить разрыхлитель и муку, замесить не очень крутое тесто.

Маффины с ягодой

Автор: Жаха

13.02.2011 15:34 - Обновлено 15.02.2011 04:35



Формочки немного смазать растительным маслом (силиконовые формочки смазывать не надо), выложить тесто, заполняя формочки на 2/3 высоты. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 25-30 минут.



Маффины с ягодой

Автор: Жаха

13.02.2011 15:34 - Обновлено 15.02.2011 04:35

По желанию, маффины можно полить растопленным шоколадом.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}