

Сливовые маффины

Автор: Мухаббат
17.10.2011 07:19 -



Очень вкусные, нежные маффины со сливами, коричневым запахом и хрустящей верхушкой.□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливовые маффины

Автор: Мухаббат
17.10.2011 07:19 -

на 10 средних маффинов

200 гр. муки

80 гр. сахара

60 гр. маргарина

120 мл. молока

1 яйцо

1 ч.л. разрыхлителя

1/4 ч.л. соли

7-8 штук слив (такие как на фото, если большие, то 4-5 штук)

0,5 ч.л. корицы

щепотка мускатного ореха

Сливовые маффины

Автор: Мухаббат
17.10.2011 07:19 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать просеянную муку, соль, сахар, разрыхлитель и пряности .

Отдельно смешать размягченный маргарин, яйцо и молоко.

Сливы вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки. Порезать на кубики.

Отдельно смешать 1 ст.л сахара и немного корицы.

В сухие ингредиенты добавить яично-маслянную смесь, слегка перемешать, добавить сливы, снова слегка перемешать и выложить в подготовленные смазанные маслом формы для маффинов.

Посыпать верх сахаром с корицей.

Выпекать в разогретой до 200* духовке в течение 15-20 минут. Маффины должны подрумяниться, проверить готовность деревянной шпажкой, она должна быть сухой. Вынуть из духовки, дать немного остыть в формочках и осторожно извлечь, поскольку они получаются нежными и хрупкими. Полностью остудить на решетке, либо выложить на тарелку, прослоив бумажным полотенцем.

Слиловые маффины

Автор: Мухаббат
17.10.2011 07:19 -

{comments on}