Автор: Мухаббат
28.05.2014 12:54 - Обновлено 28.05.2014 13:03

Американская сушёная клюква была привезена по моей просьбе нашими родственниками (Майя, мои поцелуи :) . Она действительно отличается от той, что мне доводилось покупать в Европе. Американская клюква крупноплодная и на вкус слаще. Мне захотелось испечь что-то эдакое, и вот итог сего. Очень вкусные, мягкие и ароматные маффины. Даже если Вы не являетесь «счастливым обладателем» этой клюквы, вполне подойдёт и свежезамороженная, ну и та сушёная, которая имеется в наличии в Ваших краях.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 6-8 штук

2 яйца

70 гр. сахара

100 гр. сливочного масла

40 гр. очищенных фисташек

40 гр. очищенного миндаля

100 гр. муки

щепотка соли

0,5 ч.л. разрыхлителя

горсть сушёной клюквы

для украшения:

50 гр. белого шоколада

1-2 ст.л. молока

немного сушёной клюквы

немного очищенных фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливочное масло растопить и слегка поварить до светло-карамельного цвета. Остудить.

Очищенные фисташки и миндаль смолоть в блендере.

Яйца взбить венчиком с солью и сахаром, добавить молотые фисташки и миндаль, перемешать. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем, и хорошо перемешать. Влить остывшее сливочное масло и хорошо ещё раз перемешать тесто. Добавить клюкву и перемешать ложкой.

Выложить тесто в формочки для маффинов (если формочки силиконовые, то их смазывать не надо, если иные, то смазать небольшим количеством растительного масла) на 1/3 часть.

Выпекать в разогретой до 200*С духовке в течение 17-20 минут. Маффины должны увеличиться в объёме и стать румяными.

Готовность проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть полностью сухой.

Вынуть готовые маффины из духовки, дать немного остыть в формах, аккуратно вынуть из форм и полностью остудить на решётке.

Украшение: белый шоколад поломать на ломтики и выложить в кастрюльку с толстым дном, добавить молоко и растопить на медленном огне. Перемешать смесь и украсить поверхность маффинов. Посыпать рубленными фисташками и выложить клюкву.

{jcomments on}