

## Маффины с сюрпризом

Автор: Мухаббат  
09.08.2011 13:42 -

---



2 яйца взбить с 80 гр. сахара до исчезновения сахарных крупинок, добавить 180 гр. размягченного сливочного масла, влить 100 гр. сгущенного молока (не вареного), хорошо перемешать. 250 гр. муки просеять с 1,5 ч.л. разрыхлителя и вмешать в яично-масляную смесь. Разморозить вишню (12-14 штук), сок слить, добавить чуточку крахмала в вишню. Формы для маффинов смазать (если необходимо), чайной ложкой выложить тесто, выложить по вишенке и по дольке шоколада любого ( у меня Brut с кусочками какао-бобов, с приятным хрустом), и выложить еще по чайной ложке теста, прикрыв

## Маффины с сюрпризом

Автор: Мухаббат  
09.08.2011 13:42 -

---

"сюрприз". Формочки должны быть заполнены на половину, т.к. в процессе выпечки они поднимутся. Выпекать при 180\* в течение 20-30 минут (проверить готовность зубочисткой). Вынуть маффины, дать немного остыть.

Намазать сверху небольшим кол-вом сгущенного молока, посыпать тертым шоколадом и "увенчать" миндаленкой (как вариант).

{comments on}