

Маффины с вишней

Автор: Мухаббат

13.07.2016 11:13 - Обновлено 13.07.2016 11:29



Я не раз писала о том, что выпечка кексов и маффинов у меня на особом счету. Люблю данный вид выпечки за многообразие, всевозможные вариации и простоту процесса приготовления; также за то, что данная выпечка по силам начинающим кулинарам, и в то же время рецептурная свобода позволяет и профессионалам получить удовольствие от приготовления.

Â

Маффины с вишней

Автор: Мухаббат

13.07.2016 11:13 - Обновлено 13.07.2016 11:29

Эти маффины получаются с хрустящей корочкой и нежным мякишем, а вишня придает весьма приятную кислинку и аромат.

Â

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

на 12 штук

Â

350 гр. муки

1 яйцо

150 мл. молока

150 гр. сахара

100 мл. растительного масла без запаха

щепотка соли

Маффины с вишней

Автор: Мухаббат

13.07.2016 11:13 - Обновлено 13.07.2016 11:29

1 ч.л. ванильного сахара

2 ч.л. разрыхлителя

150 гр. вишни

сахарная пудра для посыпки

Маффины с вишней

Автор: Мухаббат

13.07.2016 11:13 - Обновлено 13.07.2016 11:29



Маффины с вишней

Автор: Мухаббат

13.07.2016 11:13 - Обновлено 13.07.2016 11:29



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1. В миске смешать муку, сахар, разрыхлитель и соль. 2. В другой миске смешать яйца, молоко, растительное масло и ваниль. 3. Соединить сухие и жидкие ингредиенты, перемешать. 4. Добавить вишню и аккуратно перемешать. 5. Разлить тесто по формочкам. 6. Выпекать в духовке при 180°C 15-20 минут. 7. Готовые маффины посыпать сахарной пудрой.