Маффины с черникой

Добавил(а) Оля
07.12.10 08:54 - Последнее обновление 07.12.10 09:35

Продукты

- **Для теста:** Сахар - 60 гр., Яйцо - 2 шт.
- Масло сливочное - 60 гр., соль - 3/4 ч.л.

- Молоко - 100 мл., Мука - 200 гр., Разрыхлитель 2 ч.л.
- Черника - 150 гр.
- **Варенье:** Черника - 100 гр.,Сахар - 2 ст.л., крахмал - 2 ч.л.

Смешиваем сахар, яйца.

Чернику припудрить мукой.

Взбиваем яйца и сахар в плотную пену.

Смешиваем муку, разрыхлитель и соль.

В муку выливаем взбитые яйца, растопленное масло, и молоко.

Взбиваем до однородной консистенции.

В тесто выкладываем чернику и осторожно перемешиваем, чтобы не повредить ягоды.

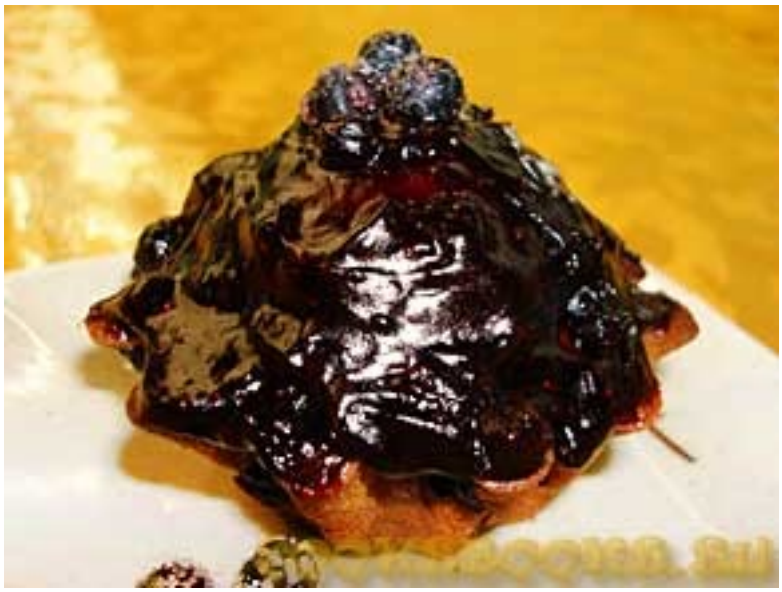
Формы смазываем маслом.

Наливаем тесто 1/2 формы.

Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут.

Пока маффины пекутся, варим варенье.

Смешиваем чернику, сахар, крахмал, добавляем 2 ст.л. холодной воды и на среднем огне нагрева



Готовые маффины смазываем вареньем.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}