Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Маффины с малиной

13 апреля 2012 08:28 · https://open-cook.ru/recipes/maffiny-s-malinoj



В одном журнале нашла отличный рецепт мафинов. Подойдет как для завтрака, так и если гости на пороге. Удобно тем, что тесто готовится очень быстро и легко, сами маффины получаются слегка сладкими, потому сладкоежки могут увеличить количество сахара. С этим рецептом справится даже далекий от кухни человек, важно лишь иметь хорошее настроение и найти формочки для кексов или маффинов.

По данному рецепту должно получится 6-9 больших и 16 маленьких маффинов, с моими формочками получилось 13 штук:



- 200 г муки
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 75 г сахара
- 1 яйцо
- 175 мл молока
- 125 г сливочного масла
- 175 г свежей малины (по причине отсутствия свежей малины, я использовала замороженную, но можно использовать и замороженную чернику)

Для начала порежем масло на маленькие кусочки, растопим на медленном огне и оставим остужаться:



Пока масло топится, остужается и ждет, мы ставим разогреваться духовку до 190 градусов. Просеиваем муку с разрыхлителем и сахаром в отдельную миску, перемешиваем.

Растираем яйцо вилкой, а затем взбиваем с молоком и остывшим маслом:



Смешиваем с сухими ингредиентами до однородности, не нужно усердствовать, достаточно спокойно все перемешать:



Осторожно добавляем малину:



По рецепту малина должна быть целой, и перемешивать тесто нужно аккуратно, чтобы оно не окрасилось в малиновый цвет. Но так как у меня ягоды были замороженные и поврежденные (видимо в супермаркете их раздавили, потому малина была мелко раздробленной, как видно на фотографии), то тесто почти равномерно окрасилось в малиновый цвет, что не повлияло на вкус:



Раскладываем по формочкам, я использовала силиконовые (уж очень они удобные):



Ставим формочки на противень и отправляем в духовку, пока наши маффины не поднимутся и не станут золотистыми. Большие изделия выпекаются 25 минут, маленькие – 20. Но лучше следить за процессом, т.к. духовки у всех разные:



Даем чуть-чуть остыть и вынимаем из формочек. Мы с мужем просто посыпали их сахарной пудрой и украсили ягодками малины и ежевики:



Комментарии (72) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/maffiny-s-malinoj/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/041_2012-04-13_maffiny-s-malinoj_comments.pdf