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

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

Маффины с малиной

https://open-cook.ru/recipes/maffiny-s-malinoj

Комментарии: 72

Любовь # 16:50 30.06.2012

Спасибо Большое За Рецепт! Получилось Очень Вкусно!!!

Анна Нечаева # 21:12 30.06.2012

Рада, что маффины понравились :)

Ирина # 22:44 10.07.2012

Спасибо за интересный и вкусный рецепт! Готовила в микроволновке - время приготовления 10 минут. Семья просто "смела" маффины и заказала ещё :)))

Анна Нечаева # 18:08 18.07.2012

Ирина, пожалуйста! Очень приятно слышать, что маффины вам понравились =))

Наталья # 05:07 31.01.2013

Спасибо за рецепт!!! Только вместо малины использовала черную смородину, очень вкусно получилось:)

Дарья # 09:57 11.02.2013

Очень вкусные получились маффины! Большое спасибо за рецепт! :)

Дарья # 10:58 7.05.2013

Спасибо большое за рецепт!!! Очень вкусно получилось! :)

Варвара # 09:01 8.08.2013

Огромное спасибо! Замечательный рецепт, рекомендую всем.

Яна # 21:46 23.08.2013

Пекла большой кекс. Получился очень нежный. Порадовала подругу. Спасибо огромное за рецепт))

Оксана # 09:20 23.10.2013

Первый раз готовлю маффины. Даже не раз не слышала о них. Сейчас стоят в духовке. Как понять что они приготовились. Они должны быть мягкими?

Анна Нечаева # 09:52 23.10.2013

Оксана, возьмите зубочистку или спичку (только снимите серу) и проткните маффин, если она будет сухая, значит, маффины готовы.

Юлия # 10:37 10.03.2014

Очень хороший рецепт! Сначала смутило что всего 1 яйцо но кекс получился просто потрясающим! Делала с малиной! Спасибо!

Настя # 14:10 28.06.2014

мне 15.Вчера готовила маффины по этому рецепту. Получились очень вкусными,родные довольны.

Надежда # 08:20 3.07.2014

Очень вкусно и не требует длительной подготовки. Спасибо!

Надин # 06:46 5.07.2014

очень вкусно, а с другими фруктами можно?

Анна Нечаева # 08:51 5.07.2014

Надин, можно, конечно

Наташа, # 17:56 12.07.2014

Мне очень понравился рецепт спасибо большое

евгения # 14:46 15.07.2014

Спасибо за рецептик! Вкусная корочка, а внутри нежное тесто! Быстро и легко готовится.

Александра # 13:44 2.08.2014

Рецепт очень хороший. Мне 12. Только у меня тесто получилось гуще и желтее, чем на картинках. Из-за этого его было трудно размешивать. Поэтому, малину я сначала измельчила. Но всё равно получилось очень вкусно. Всем нравится, как я готовлю ^^

Наталья # 16:01 5.10.2014

Мне вообще не понравилось ТО, что получилось по этому рецепту! Зря потратила время и продукты. Уж лучше бы я сделала шарлотку с малиной. Сверху получается симпатичная корочка, а внутри не пропеченное тесто.

Алена # 11:10 14.11.2014

в мулитиварке можно выпекать?

> **Анна Нечаева** # 11:16 14.11.2014
>
> Не знаю, не пробовала. У меня нет мультиварки

Анна # 16:13 21.03.2015

Рецепт просто супер! Легко , быстро и вкусно! Единственное замечание - надо было сразу удвоить,а то и утроить пропорции. Ушли на расхват Спасибо, автор!

Валерия # 21:12 31.03.2015

При какой температуре выпекать?

> **Анна Нечаева** # 06:44 1.04.2015
>
> Потрудитесь прочитать рецепт, в нем все указано

Дарья # 15:50 2.05.2015

Тесто получилось жидкое, пришлось готовить дольше 20 минут, 35 точно. Внутри так и не пропеклось хорошо.

Дарья # 07:11 3.05.2015

Постояв ночь, они подсохли и стали вкусными)

Ольга # 12:07 5.07.2015

Сахара нужно больше, получились вообще не сладкие :(

Виктория # 15:39 26.07.2015

все сделала по рецепту, но получилось вообще не вкусно! если б я знала, что получится не вкусно, то не тратила бы время на ерунду! у меня и так забот хватает! вместо 20 минут как написано в рецепте они в духовке готовятся час, это раз, во вторых, тесто в духовке ни сколечко не поднимается, а в третьих, постояли минут 10 в духовке после приготовления стали хуже чем сушки! и не маффины и не печеньем их не назовешь!!!

> **Анна Нечаева** # 17:30 26.07.2015
>
> Если даже самая простая выпечка вам не по плечу, то пожалуйста, больше не занимайтесь ерундой и не готовьте. Никогда. Это не ваше.
>
> > **Виктория** # 10:59 27.07.2015
> >
> > что я не готовила, и какую-либо выпечку я не пекла у меня все получалось вкусно!!!
>
> **Елена** # 15:30 27.07.2015
>
> Пекла минут 25, и поднялись у меня они очень сильно. Нежные внутри и вкусные. Спасибо за рецепт))
>
> **Светлана** # 11:41 13.11.2015
>
> Первый раз испекла забыв добавить масло!!! И ПОЛУЧИЛИССЬ!!! Только прилипли к бумажным формочкам, но с помощью кипятка вопрос решила. Второй раз испекла точно по рецепту, только сахара добавила больше. Автор изначально писала о том, что получаются не сладкими, т.к. рассчитывается посыпать сахарной пудрой. Первый раз пекла с малиной, второй со смородиной. Ну, ооочень вкусно! СПАСИБО!

Noryshka # 11:49 27.07.2015

Получились очень вкусные. Выпекались долговато. Но вина духовки. И малину я размельчаю вилкой,больше нравится. Сейчас делаю один большой)))

Виктория # 16:45 9.09.2015

Рецепт говно!!!

> **Гость** # 14:09 29.11.2015
>
> Виктория, это не рецепт г*, а у Вас руки не из того места растут. Даже по комментариям понятно, что у 90% маффины получились очень вкусными...

Карина # 14:27 24.10.2015

Не получились:(Шлёпнулись, хотя выпекала 40мин. Но, не смотря на то, что получились некрасивые, родня все съела за меньше часа:)

Катерина # 13:48 26.10.2015

Готовлю по этому рецепту маффины с разными ягодными начинками не первый год! Все семья(а теперь две:еще и мужа прибавилась) в восторге! Недавно разленившись все тесто выложила в форму для пирога и получился отличный кекс)) спасибо за такой простой и вкусный рецепт! сластенам мб будет и маловато сахарку, но нужно учитывать, какую ягоду вы в тесто кладете :) мне все нравится!

Антонина # 16:16 27.02.2016

Супер! !! Поднялись классно, вкусно)))

Женя # 10:19 4.03.2016

Плохой рецепт! Несмотря на то, что было много малины., получилось невкусно! Да и по времени как то вы наврали., 40 минут и все равно сырые! И не надо говорить что руки не оттуда растут -оттуда!

> **Анна Нечаева** # 11:07 4.03.2016
>
> Т.е. у меня и у других они прекрасно выпекается за 20 минут, получаются вкусные маффины. А у вас не получилось, так вы сразу рецепт назвали плохим, да еще и меня во вранье пытаетесь уличить. Мне оно зачем? И да, если у стольких людей все выходит прекрасно, то не в рецепте дело.
>
> Вместо того чтобы выяснить, что пошло не так, вы пришли на мой сайт и кинули в хороший рецепт и меня какашку. Этим вы показали и свою адекватность, и уровень воспитания.

Марина # 12:53 4.05.2016

А малину вы размораживали или прям так из морозилки?

> **Анна Нечаева** # 13:36 4.05.2016
>
> Я кладу замороженную)) прямо из морозилки.

Инга # 06:53 9.05.2016

А формочки силиконовые нужно смазывать маслом?

> **Анна Нечаева** # 07:22 9.05.2016
>
> Если они новые и вы будете печь в них впервые, то нужно смазать маслом, а так обычно их ничем не смазывают

Анна # 15:31 9.06.2016

Очень вкусные получились маффины!!!!!! Спасибо огромное за рецепт!!! Только у меня была малина после блендера, поэтому они получились темные, а так все как у вас! В силиконовых формочках под кексики готовятся буквально минут 20-25. А потом делала большим кексом, пришлось подержать 40. Но все отлично получается, тесто поднимается! Пробовала готовить и с разрыхлителем и просто с содой - оба варианта отличные!
Еще раз сапасибо за рецепт! попробую попозже с разными ягодами!

Татьяна # 10:35 24.06.2016

Вкусно получилось, однако подгорает низ постоянно. Не могу понять изза чего :-(

> **Анна Нечаева** # 11:18 26.06.2016
>
> Если подгорает низ, значит проблемы с температурой в духовке, неравномерная она. Или верхние тены не работают. Попробуйте ставить маффины выше, а вниз миску с водой (или сковороду, или кастрюлю) или кирпич.

Гость # 11:35 5.07.2016

А рецепт на сколько порций

> **Анна Нечаева** # 12:25 5.07.2016
>
> В рецепте указано количество. Здесь использование порций неуместно.

Светлана # 09:13 6.07.2016

Спасибо! Очень вкусно, только испекла. Сахара вполне достаточно, тесто готовить быстро, а печь минут 40, но это, действительно, зависит от духовки. Жаль, нельзя фото прикрепить ((

Гость # 13:16 12.07.2016

права Виктория рецепт дрянь извела только продукты сколько раз пекла разные маффины всегда получались а здесь тесто внутри сырое нисколько не поднялись хотя стоят в духовке почти час

> 
> **Анна Нечаева** # 13:46 12.07.2016
>
> Вы с Викторией не правы. Рецепт не мой, но у меня и у других получается отлично. Вот у вас не получились маффины, вы не стали думать над тем, что пошло не так, не спросили у меня, что могло пойти не так. А просто взяли и сказали: "Рецепт дрянь". И не важно что у других получается, раз у вас не получился, значит плохой рецепт. А как же остальные? Готовят то же самое и все получается.
>
> Так как рецепт понравился многим людям и отлично получается всегда, то дело не в рецепте.

Дарья # 12:10 22.07.2016

Очень вкусные маффины! Спасибо за рецепт!
Единственное, что делала не по рецепту — сахара добавляла чуть больше и пекла минут 40. В остальном все получилось идеально!

Екатерина # 17:38 23.07.2016

Огромное спасибо за рецепт безумно вкусных маффинов, все делала как по рецепту но уменьшила количество муки на 50г, а то тесто стало таким густым что месить трудно было и сахара на 15г больше добавила.

Маришка # 02:29 24.07.2016

Рецепт супер! Малинка у меня была прям с кустика! Единственный нюанс- нужно ягодки перед тем как в тесто добавлять, обваливать в сах. пудре!

Ирина # 13:53 25.07.2016

Анна, не пойму что пошло не так у меня. подскажите пожалуйста. снаружи вкусная корочка, внутри сыро. сразу скажу опыт в выпечке у меня очень маленький.

> **Анна Нечаева** # 14:34 25.07.2016
>
> Скорее всего это случилось из-за того, что в духовке температура была выше нужной, поэтому маффины схватились корочкой, но не успели приготовиться. Попробуйте чуть снизить температуру. И еще когда маффины начнут покрываться корочкой, но внутри будут еще сырыми, накройте их фольгой, это убережет поверхность и позволит маффинам допечься внутри

никита # 05:45 1.08.2016

Спасибо огромное за рецепт... Очень вкусные маффины...

Карина # 14:22 2.08.2016

В данный момент готовлю по Вашему рецепту)))
Мафины в духовке, великолепно подымаются)))
По всей квартире обалденный запах!!!
Спасибо за рецепт!!!

Карина # 14:25 2.08.2016

Раньше не писала, просто в одном из комментариев
тоже Карина)))
Но у меня все получилось!!!
Ещё раз спасибо!!!

Латифа # 20:23 27.08.2016

Очень простой и быстрый рецепт! Благодарю! Маффины отлично поднялись и пропеклись минут за 25-30. У меня получилось 12 шт. Цвет готового теста получился не самый красивый, но это из-за того, что малина окрасила тесто, т.к. размешала я не очень аккуратно :-) А так довольно вкусно, и мне понравилось, что они не слишком сладкие, для тех, кто следит за весом- самое то!

Лена # 17:50 8.10.2016

Автор, рецепт потрясающий!
Единственное, мне не понравился результат какого-то другого рецепта с перемешиванием ягод и теста, и в вашем рецепте я первую половину теста разлила по формочкам, выложила по одной замороженной малинкой и по три ягоды черной смородины и залила второй половиной теста. Цвет теста в итоге не пострадал, а на выходе появились красивые фруктовые подтеки на корочке.
Через 25 минут шикарнейшие 12 маффинов порадовали глаз.
Мужу оооочень понравились. Спасибо!!!
А еще, не обращайте даже внимания на тех, у кого руки из попы и глаза не на месте. Кого и стоит винить, так это самих себя

Гость # 14:31 26.02.2017

Делала в точности по рецепту, в итоге -не получились. 40 минут держала, при 180, но внутри оказались сырыми. :(

Татьяна Меркулова # 15:56 10.03.2017

Тесто получилось жидкое, так и должно быть? Получается не выкладывать, а разливать. ...Один в один по рецепту. ..😔

> **Анна Нечаева** # 16:13 10.03.2017
>
> Ой как жаль((
> Тесто не должно быть жидким, но и сильно густым тоже. Вы их выпекали? Это странно, конечно. Может мука подвела или малина много жидкости дала.

Анастася # 03:35 20.04.2017

Ничего не получилось, уже час стоят в духовке, верх горит, внутри жидкие.



Анна Нечаева # 06:09 20.04.2017

Очень печально. Ведь тесто должно получится довольно густым, это видно на фото. За час маффины уже превратились бы в угольки.

Когда у пирогов, маффинов или капкейков горит верх, а внутри не пропекается, это связано обычно с духовкой и ее неравномерным распределением тепла или внутри температура выше, чем нужно, поэтому и горит сверху, а внутри изделию не хватает жара для выпекания.

Если с другой выпечкой в вашей духовке не было таких проблем, то получается, что проблема в тесте, может яйцо крупное, может от ягод было много и они дали слишком много влаги, от чего тесто пришло в негодность.

Но что-то явно пошло не так, ведь рецепт работает, фотографии пошаговые же я для наглядности снимаю, чтобы читатели видели что и как должно быть и как все выглядело при готовке.



Юлия # 17:06 7.05.2017

Спасибо за отличный рецепт! Получилось очень вкусно!!!



София # 15:18 8.07.2017

Очень вкусно получилось, спасибо!



Вера # 10:55 9.07.2017

Получилось очень вкусно !



Любава # 12:53 13.08.2017

Спасибо, очень вкусно . Я делала с шоколадом и с малиной. Просто божественно!