

Маффины с клубникой

Ингредиенты

- Мука - 250 г
- Сахар - 150 г
- Сливочное масло - 100 г
- Молоко - 125 мл
- Яйцо - 2 шт
- Клубника - 150 г
- Ванилин - 1 пакетик (1 г)
- Разрыхлитель - 1 ч.л
- Соль -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Масло растопить в микроволновке, добавить сахар и соль. Хорошо перемешать. По одному ввести яйца, каждый раз тщательно перемешивая. Добавить ванилин или ванильный сахар— перемешать. Влить молоко. Муку соединить с разрыхлителем, просеять, добавить в тесто и перемешать до получения однородной массы.

2

В форму для приготовления маффинов вложить бумажные формы. Наполнить тестом на 2/3, чтобы осталось место для подъема теста.

3

Ягоды клубники промыть и удалить плодоножки. Крупные ягоды нарезать четвертинками. Выложить клубнику поверх теста и слегка притопить ягоды.

4

Поставить форму в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекать примерно 30 минут. Маффины готовы, при подаче можно украсить ягодами и посыпать сахарной пудрой.



Приятного вам аппетита :)