



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



МЪФИНИ С БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ

Споделяме с Вас лесна рецепта за мъфини с лимец, които са с ниско съдържание на глутен благодарение на брашното, с което са приготвени. С една доза можете да пригответе най-различни видове – с шоколад, сушени плодове или добавка по Ваш избор. Мъфините са един класически десерт, любим на малки и големи.



Необходими продукти за 24 броя

- 3 яйца
- 1 ч.ч. захар
- ½ ч.ч. разтопено масло
- 3 с.л. кисело мляко
- 2,5 ч.ч. фино брашно от лимец
- 1 бр. бакпулвер
- 2 бр. ванилия
- ½ ч.ч. стафиди
- ½ ч.ч. нарязани сушени кайсии
- ½ ч.ч. шоколадови капки (или нарязан на дребно готварски шоколад)

Начин на приготвяне

Разбийте яйцата със захарта, докато тя се разтвори напълно. Добавете разтопеното масло и киселото мляко и отново разбъркайте.

След това добавете сухите съставки (брашно, бакпулвер и ванилия) и разбъркайте всичко до получаването на хомогенна смес.

Разделете сместа поравно в три купи. Към всяка купа добавете съответно стафиди, сушени кайсии и шоколадови капки.

Подгответе тава за печене на мъфини, като във всяко гнездо поставите хартиена форма за мъфин.

Изсипете от сместа във всяка форма с помощта на лъжица, като запълните формата до половината. При печенето сместа ще удвои размера си и ще изпълни цялата форма.

Печете мъфините 20-25 минути в загрята на 170°C фурна.

След като изпечете мъфините, ги извадете от тавата и поставете на решетка, за да не се овлажнят, докато изстиват.

Добър апетит!