

Muffiny...



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

muffiny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Muffiny, to bardzo popularne babeczki.

American muffins - to raczej słodkie wypieki.

Angielskie muffiny - przeważnie wytrawne.

Ogólnie, "te" i "tamte", są łatwe do wykonania i co najważniejsze można z nimi spokojnie eksperymentować. Pieczemy pikantne, słodkie, słone, kwaśne i ostre. Chętnie je serwujemy jako dodatek do herbaty i kawy, jak i wytrawne przystawki.

Podaję przepis podstawowy, który dostosujemy do swoich apetytów i potrzeb.

Muffiny słodkie-do ciasta dodajemy bakalie, owoce, kakao, czekoladę czy ugotowany budyń.

Muffiny wytrawne-do ciasta dodajemy sery pleśniowe, fetę, pomidory suszone, oliwki, zioła, szynkę, sardynki.

Wykorzystujemy swoją wyobraźnię i smak, bez tego nie ma dobrej i ciekawej kuchni.

2 szkl. mąki

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki cukru na słodkie, 1-na wytrawne

szczypta soli-na słodkie, ½ łyżeczki na wytrawne

1 jajko

1 szklanka mleka

½ szklanki oliwy

aromat

Wymieszać przesianą mąkę, cukier, proszek, sól.

Zmiksować mleko, jajko, oliwę, aromat i wlać do mąki. Mieszamy wszystko tak, aby masa była zwilżona, ale nie była jednolita, im więcej grudek tym lepiej.

Teraz możemy dodaćczyli, to co chcemy. Nakładamy ciasta do $\frac{3}{4}$ wysokości foremek. Pieczemy w temp.200stop..około 15-20min.

Bardzo dobre są muffiny z masą budyniową, wtedy nakładamy do foremki ciasta na 1 cm wysokości, następnie łyżkę budyniu i przykrywamy ciastem.

Życzę smacznego eksperymentowania!

