

Muffiny z ananasem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła prawdziwego (miękkiego)	7,5 dag
cukru pudru	1 szklanka
wiórków kokosowych	4/5 szklanki
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
mąki pszennej	2/3 szklanki
papierowe foremki do formy na muffiny	20 szt
ananas	20 dag
likier ananasowy	40 ml
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło utrzeć z 3/4 szklanki cukru pudru i żółtkiem na jednolitą masę. Białko ubić na sztywną pianę. Do masła dodać suche składniki (mąka, wiórki, proszek do pieczenia) i 20 ml likieru, po czym delikatnie wmieszać pianę z białka. Na koniec dodać pokrojone ananasy i od razu nakładać do formy na muffiny. Nie trzeba smarować formy, jeśli jest teflonowa lub jeśli używamy papierowych foremek. Babeczki wkładamy do nagrzanego do 175 stopni piekarnika (termoobieg) na ok. 20 minut. Patyczkiem sprawdzamy, czy się upiekły. Jeśli jest suchy, muffiny są gotowe. Pozostałą część cukru pudru rozcieramy z 20 ml likieru ananasowego i smarujemy ciepłe babeczki i dowolnie dekorujemy. Muffinki można jeść na ciepło i na zimno. Pięknie pachną, są wilgotne i bardzo smaczne.