

Doradca Smaku VII: Pikantne muffiny z czekoladą, odc. 19



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300 g
jajko	2 szt.
cukier	70 g
drożdże suche	4 g
czekolada gorzka	starta
maliny świeże	150 g
olej	
maślanka	300 l
śmietana 18 proc	3 łyżki

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat

Owoc jałowca cały Prymat

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masa: Do mąki dodać szczyptę soli, cukier, wiórki czekoladowe, a następnie wymieszać. Dodać pokruszone drożdże, maślanekę, dwa jajka i śmietanę, doprawić ostrą papryką. Energicznie wymieszać.
- KROK 2 Formę do muffinek posmarować masłem i wlać do niej ciasto. Formy z ciastem włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 165 °C na 25 minut.

- KROK 3 Sos owocowy: do rondla wrzucić maliny i gotować na małym ogniu, dodać cukier z wanilią i owoce jałowca, gotować kilka minut.
- KROK 4 Gotowe muffiny podawać z sosem