МАФФИНЫ С ГОЛУБИКОЙ

Маффины! Кто не любит маффины??!!
А со свежей голубикой пробовали???

Понадобится:

мука — 10 столовых ложек
разрыхлитель для теста — по инструкции
сахар — 4-5 столовых ложек
яйцо — 1 штука
подсолнечное масло — 3 столовые ложки
молоко Гормолзавод — 200 миллилитров
сметана Гормолзавод — 4 столовых ложки
голубика - 100 граммов

Приготовление:

Разогрей духовку до 200 градусов и подготовь силиконовые формочки для маффинов (примерно 15 штук). Голубику помой и обсуши.
Просей муку, соедини с разрыхлителем и сахаром. Смешай

яйцо с молоком и подсолнечным маслом. В молочно-яичную смесь добавь муку с сахаром. Добавь сметану и все тщательно перемешай.

Добавь голубику и аккуратно распредели ее по всему тесту. Распредели тесто по формам и запекай 20 минут.