МАФФИНЫ

Всю неделю у нас маффино-помешательство! Я не успеваю замешивать тесто! Накормила уже всех соседских детей! Они уплетают эти чудные кексики, не успеваю фотографировать...

Готовы заразится? Записывайте!

Понадобится:

мука — 2 стакана

разрыхлитель для теста — упаковка 30 граммов

сахар — 2/3 стакана

яйцо — 1 штука

подсолнечное масло — 1/3 стакана

молоко — 1/2 стакана

сметана — 4-5 столовых полных столовых ложек

Приготовление:

В оригинале рецепта рекомендовалось использовать стакан молока, но такого объема у меня не оказалось. Поэтому,

замесив тесто, я добавила сметану, чтобы добиться нужной консистенции теста! И получилось намного воздушней, чем только с молоком!

Смешай все сухие ингредиенты (мука, разрыхлитель, сахар).

Смешай все жидкие интредиенты, кроме сметаны (яйцо, масло подсолнечное, молоко).

В миске, где сухие ингредиенты в центре сделай углубление и влей жидкую смесь. Равномерно перемешай. Постепенно добавляя сметану доведи до такой консистенции, чтобы тесто как очень густая (базарная) сметана медленно стекая заполнило формочку.

Заполни формы не до краев (как случайно сделала я), а оставляя 4-5 миллиметров. Иначе тесто «уползет». В часть теста можешь всыпать какао. Конечно, на этом этапе оно не окрасится равномерно, как например шоколадный бисквит, но небольшой оттенок все-таки приобретет! Можешь экспериментировать...

Начинить можно любой ягодой или кусочками шоколада! В последний раз я брала черный шоколад Lindt с апельсиновой цедрой — честно скажу, божественно!

Добавляя ягоду, лучше опускать её непосредственно в формочки. Добавление их в само тесто,

может уменьшить их «способность к росту», то есть они хуже вырастут в объеме и будут менее пышные.

Запекай в разогретой до 200 градусов духовке 20 минут.

Бегу замешивать еще! В этот раз добавлю кусочки сушеного манго!