

Americké muffiny

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Formu na muffiny (12 ks – Tescoma) vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.
2. Mouku přesejeme, přidáme sůl a prášek do pečiva, promícháme.
3. Rozmícháme cukr a vejčka, přidáme máslo, rozmícháme, přidáme mléko, rozmícháme.
4. Do tekuté části postupně přisypáváme sypkou a ručně promícháváme kovovou metlou.
5. Připravíme si ovocnou náplň
Např: borůvky + kokos + sekaná čokoláda
meruňky + plátky mandlí
Jakékoliv kyselé ovoce (višně nebo rybíz) + kokos + sekaná čokoláda
Můžeme použít jakékoliv výrazné ovoce a doplnit oříšky, kokosem, čokoládou. Ovoce může být i mražené nebo sušené. Mražené pouze rozdělíme na jednotlivé kousky a rovnou vmícháme do těsta. Sušené (meruňky, brusinky, rozinky ...) předem na chvíli namočíme (i do rumu:o).
6. Množství cukru v receptu přizpůsobte kyselosti přidaného ovoce.
6. Náplň dle fantazie opatrně vmícháme do těsta a lžící rovnoměrně plníme formičky. Na každou mističku připadnou cca 2 vrchovaté lžice. Pozor ať si nezakydáte plech mimo formičky. Ovoce se k teflonu připeče a jde špatně smýt.
7. Troubu máme samozřejmě dávno předehřátou na cca 200 stupňů a muffiny pečeme cca 20-30 minut. Pokud hnědnou moc rychle, přikryjte je alobalem. Jestli jsou hotové otestujete špičatou špejlí. Hotové muffiny jsou do zlatova upečené a mají lehce rozpukanou čepici. Inspiraci si můžete vzít v oddělení pečiva jakéhokoliv supermarketu.
8. Hotové muffiny nechte trochu vychladnout a pak jim ostrou špejlí pomozte ven. Pokud máte dobře vymazáno a vysypáno, jdou ven sami ručně.

Příprava je jednoduchá a zvládnou jí i děti, které tímto můžete zapojit do kuchyňských prací. Pokud chcete muffiny obzvlášť povedené a netrápí vás kalorie, rozeďte čokoládu a lehce jí muffinky pocákejte. Může se stát, že pokud máte jinou formu, muffinky správně nevyběhnou a nevytvoří požadovanou čepici, přizpůsobte množství těsta Vaší formě.