

# Muffins cu corcoduse



Aceste muffins cu corcoduse sunt foarte gustoase si savuroase, asa ca daca aveti ocazia sa le incercati, nu ezitati! Noua ne-au placut la nebunie, desi nu sunt foarte dulci (cum suntem noi mai mereu obisnuiti ☐ ).

Prima data cand le-am facut, am pus nuca macinata, dar acum, recent (in vara anului 2015), cand le-am refacut, le-am lasat simple. Delicioase, in ambele moduri ☐

Nu sunt deloc uscate, din contra, mai ales daca le serviti cu **sos de corcoduse** sau **gem de corcoduse cu mere**.

## Ingrediente pentru 12 bucati:

### Pentru aluat:

- 175 g unt

- 120 g zahar
- un praf de sare
- 1 plic zahar vanilat (10 g)
- esenta vanilie
- 3 oua mari
- 50 g nuci macinate (optional)
- 220 g faina
- o lingurita praf de copt
- 75 ml lapte

### **Umplutura:**

- 280 g corcoduse, rosii sau galbene

### **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Bateti cu mixerul untul cu zaharul, sarea, zaharul vanilat si esenta. Adaugati ouale pe rand si bateti bine dupa fiecare.

Amestecati nucile (daca folositi) cu faina si praful de copt si inglobati-le in aluat. Turnati treptat laptele.

In fiecare adancitura a formei se aseaza cate un suport de hartie. Se toarna aluatul pana la 1 cm fata de margine.

Spalati corcodusele, stergeti-le si taiati-le jumatati; scoateti samburii si „ingropati-le” cu grija in aluat.

Muffins-urile se coc 20-25 minute, pana se rumenesc.

Prea usor de facut...asa ca va arat doar cateva poze „finale”:





Cipi le pudra de zor cu zahar praf ☐



*Laura Sava*



Pozele vechi ☐





...si de data asta am reusit sa  
imortalizez si-o sectiune ☐



Faine de tot!!!