

Muffins cu afine sau zmeura



Muffins cu afine sau zmeura: atat de usor de pregatit si atat de bune! Si cu afine proaspete, si cu afine congelate. Sau cu zmeura, la fel de gustoase!

Mie, dupa cum stiti, imi place foarte mult sa fac **briose**. Sau muffins, cum li se mai spune (desi e diferenta intre ele). Asa ca le-am „testat” cu mare drag si am fost extrem de entuziasmata de rezultat ☐

Sper sa le incercati si voi si sa va placa!!

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 55 gr unt topit
- 200 gr faina
- 2 lingurite praf de copt
- o lingurita bicarbonat
- 100 gr zahar/zahar brun
- 1/4 lingurita sare-sucul si coaja unei lamai
- aproximativ 120 ml lapte
- un ou mare
- 140 gr afine/zmeura

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc mediu); ungeti o forma de muffins cu ulei si presarati cu faina sau folositi hartiutele speciale pentru briose.

Intr-un vas, amestecati toate ingredientele uscate: faina cernuta, praful de copt, bicarbonatul, zaharul, sarea si coaja de lamaie. Laptele, sucul de lamaie, untul si ouale se amesteca bine impreuna dupa care se adauga la ingredientele uscate si se amesteca cu o spatula doar cat sa se lege compozitia.

La urma adaugam fructele (le puteti pune chiar si inghetate...si astfel nu riscati sa le zdrobiti cand le amestecati in compozitie). Se pun cate 2 linguri din compozitie in formele de muffins si se lasa la copt aproximativ 25 de minute.

Dupa ce s-au copt se lasa la racit 5 minute in tava si 10-15 minute pe un gratar.

Sunt foarte gustoase si aromate, mai ales daca folositi zahar brun.

Ari, le-am facut pentru a nu stiu cata oara! Sunt fantastice!!!

De obicei dispar pana sa le scot din forma! :))

Mii de multumiri si pupici pentru minunata reteta!





Reteta preluata de la **Ari**