

Muffins cu afine si portocale



Muffins cu afine si portocale: taaare bune si aromate!!

Imi plac tare mult fructele de padure, si in special afinele, pentru ca imi amintesc de putinele drumetii pe care le faceam impreuna cu familia, cand eram mai mititica.

Nimic nu se compara cu afinele culese cu propriile maini si savurate pe loc, din palma.

E adevarat ca odata cu amintirile astea candide vin si cele mai putin placute, cum ar fi patatul hainelor ☹ , dar asta chiar nu mai conteaza!!!

Sunt sanatoase si aromate si se potrivesc de minune in deserturi usoare si rapide, cum sunt aceste **muffins** cu afine si portocale. Sper sa le incercati si voi!!!

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 200 g afine (proaspete sau congelate)
- 280 g faina
- 125 g unt moale
- 125 g zahar
- un ou mare

- o lingurita coaja rasa de portocala
- 100 ml suc de portocale
- 200 g smantana (acra, fermentata)
- o priza de sare
- 3 lingurite rase praf de copt

Poze noi!!!!!! ☐





Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 de grade (foc potrivit). Ungeti o forma speciala pentru briose si tapetati-le cu hartie de copt:



Curatati si spalati afinele, lasati-le sa se scurga (daca folositi afine congelate, nu le decongelati). Dati-le prin 2 linguri de faina.

Frecati untul cu zaharul. Adaugati oul:



...apoi smantana:



...si coaja si sucul de portocale...eu n-am avut si am pus in loc Fanta
□



Incorporati restul de faina, sarea si praful de copt, neaparat cernute printr-o sita:



Amestecati cu grija, apoi adaugati afinele:



Turnati coca in formele pentru briose astfel incat sa le umpleti 2/3:



...si coaceti-le cca. 25 de minute:



Scoateti-le din cuptor si lasati-le sa se raceasca.
Asa mi-au iesit:



Lui Bogdi si lui Cipi le-am facut o surpriza ☺



Sectiune:

