

Muffins cu lichior si nuca de COCOS

[shashin type="photo" id="16006" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragii mei, dupa cum se poate observa si pe blog, la „casuta” cu *Postari populare*, [checul meu simplu](#), pe care il prepar inca din adolescenta, se bucura de un real succes (cei care mi-au urmarit blogul inca de la inceput, se poate sa-l fi facut deja de zeci de ori pana acum ☺)

Si eu l-am incercat sub diverse forme de-a lungul anilor, insa nu stiu cum s-a intamplat de nu am reusit niciodata sa vi le dezvalui si voua. Astazi insa am sa va dau o prima idee despre ce bunatate poate iesi dintr-o (aparent) banala compozitie de chec, daca adaugam unul, doua ingrediente in plus.

Cine doreste un muffin mic si aromat cu nuca de cocos, sa ridice doua degete!!!! :)))

Ingrediente pentru 12 bucati:

Pentru aluatul de chec:

- 2 oua mari
- 200 g zahar
- 100 ml lapte
- 20 ml lichior de cocos (lapte de cocos)
- 120 ml ulei
- 250 g faina
- 2, 3 linguri fulgi de nuca de cocos
- 1 plic praf de copt (10 g)

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata alba, topita
- nuca de cocos

Mod de preparare:

Se sparg ouale si se amesteca intr-un castron incapator cu zaharul; se mixeaza pana cand compozitia se deschide la culoare. Se adauga treptat laptele, lichiorul si uleiul, mixand bine dupa fiecare. Se cerne faina impreuna cu praful de copt (nu va leneviti si chiar

faceti asta □ , fiindca in felul asta veti obtine o compositie pufoasa). Se adauga aluatului impreuna cu nuca de cocos. Se aseaza aluatul in forma de muffins, tapetata cu hartiiute speciale (daca nu aveti, nu-i bai, puteti unge formele cu unt si apoi presara cu faina). Se dau muffinsurile la copt, la temperatura potrivita (180 g.) pentru cca. 30-32 de minute. Faceti neaparat testul scobitorii!

Cand s-au racit, se orneaza cu ciocolata alba topita si fulgi de nuca de cocos...pe care eu n-am mai ajuns sa-i presar :)))

Au fost delicioase!!!!!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="16007,16008" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

P.S. Nu va sfiiti sa adaugati sau sa scoateti din cantitatea ingredientelor expuse de mine, daca aluatul nu este de consistenta unei smantani groase, si aici ma refer mai mult la faina, care se stie ca uneori ne poate juca feste (am scris despre asta si la topicul cu checul simplu). Iar lichiorul de cocos il puteti inlocui nu numai cu lapte de cocos ci chiar cu lapte de soia sau migdale.