

Muffins cu lichior si nuca de cocos



Dragii mei, astazi am pentru voi cele mai bune muffins cu lichior si nuca de cocos, inspirate de o reteta veche dar de mare succes, postata mai pe la inceputul blogului meu ☐

Dupa cum se poate observa si pe blog, la „casuta” cu *Postari populare*, „muza” mi-a fost **checul meu simplu**, pe care il prepar inca din adolescenta (cei care mi-au urmarit blogul inca de la inceput, se poate sa-l fi facut deja de zeci de ori pana acum). 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
- un plic praf de copt (10 g)

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata alba, topita
- nuca de cocos

Am pastrat si pentru voi cateva :))



Mod de preparare:

Spargeti ouale si amestecati-le intr-un castron incapator cu zaharul; mixati pana cand compozitia se deschide la culoare.

Adaugati treptat laptele, lichiorul si uleiul, mixand bine dupa fiecare.

Cerneti faina impreuna cu praful de copt (nu va leneviti si chiar faceti asta □ , fiindca in felul asta veti obtine o compozitie pufoasa). Adaugati in aluat impreuna cu nuca de cocos.

Turnati aluatul in forma de muffins, tapetata cu hartute speciale (daca nu aveti, nu-i bai, puteti unge formele cu unt si apoi presara cu faina).

Dati muffinsurile la copt, la temperatura potrivita (180 grade C) 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!!!!!!!!!!!!



Laura Sava



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.