

Muffins cu mere si fulgi de ovaz



Dragilor, daca aveti pofta de ceva bun, care sa se faca si usor si rapid, pregatiti aceste **muffins cu mere** si fulgi de ovaz, gustoase tare si aromate!!!

Le puteti savura asa cum sunt sau le puteti „unge” cu o glazura din crema de branza. Poate si cu putina frisca indulcita, cum vreti! Puneti cate o lingura de crema, sa fie plina ☐ , in mijlocul brioselor si presarati multa, multa scortisoara!!!!

Puteti sa turnati un pic de miere deasupra fiecarei **briose**, daca nu va atrage toata treaba asta cu frisca, branza...si scortisoara in exces ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

Compozitie muffins:

- un mar mare (230-250 g)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 2 oua mici
- 80 g zahar (brun)
- 100 ml ulei
- 175 ml lapte gras
- 75 g fulgi de ovaz
- 125 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- un praf de sare
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 100 g stafide (optional)

Glazura din crema de branza:

- 150 g branza proaspata de vaca cu smantana sau mascarpone (ori Philadelphia)
- 50 g zahar pudra vanilat
- 50 g unt

Prima tura de briose, cu zahar brun, fara crema de branza si scortisoara dar la fel de apetisanta!!! ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Daca folositi stafide, puneti-le la inmuiat in putina apa calduta. Pana pregatiti aluatul, au timp destul sa se inmoaie.

Apoi, porniti cuptorul si setati-l la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti forma de muffins cu putin unt; asezati hartiutele speciale (daca nu aveti hartiute, tapetati-le cu faina sau nuci macinate).

Spalati marul si decojiti-l. Taiati-l in bucatele; turnati zeama de lamaie peste ele si amestecati bine. Lasati deoparte.

Preparare compozitie de muffins si coacere:

Bateti ouale (cu mixerul) cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul si bateti in continuare, cca. 1-2 minute.

Turnati uleiul si laptele si amestecati bine. La final, adaugati bucatelele de mar.

Separat, amestecati ingredientele uscate: faina+praf de copt+fulgi de ovaz+scortisoara. Inglobati-le in compozitia lichida, cu oua si mere, si amestecati doar pana cand vedeti ca s-au incorporat, nu exagerati!

Aaugati stafidele, bine scurse de apa, si repartizati aluatul obtinut in forme. Coaceti muffinsurile cca. 25 de minute.

Glazura de branza:

Se lasa la racit in forme, dupa care se pot presara cu scortisoara sau se pot acoperi cu glazura din crema de branza, pe care o faceti in felul urmator: amestecati crema de branza cu untul moale, scos din timp din frigider, si cu zaharul pudra.

Bateti crema cu mixerul cateva secunde sau folositi mixerul de mana vertical, daca vreti sa obtineti o crema mai fina.





Sunt foarte gustoase si simple dar cu crema de branza sunt muuult mai bune!!!



Laura Sava



Laura Sava

Briosele pot iesi mai deschise sau mai inchise la culoare, cum au iesit aici, in pozele vechi...depinde doar de tipul fulgilor de ovaz folositi, care poti fi mai fini sau mai putin fini.

Desigur, pentru „pata de culoare” e responsabil si zaharul □ La prima tura, adica aceasta de mai jos, am folosit zahar brun iar mai apoi, la varianta recenta, zahar alb.

S-aveti pofta, orice varianta ati alege!!!



Laura Sava



Laura Sava

Reteta perfecta de toamna ☐

Pentru voi, cu drag!!!

