

Muffins cu portocale



Aceste muffins cu portocale sunt delicate dar ataaat de aromate si gustoase! Sunt geniale!!! ☐

...iar ciocolata de deasupra e ca cireasa de pe tort :))

N-o sa munciti nici mult, si nici din greu la ele, ba din contra, si sunt minunate atat pe timp de iarna, cat si vara!

Iar daca nu va place ciocolata (ceea ce eu refuz sa cred ca e posibil ☐), puteti sa le ornati cu cateva „moturi” de **lemon curd** (stiti ca puteti face si orange curd, urmand aceeasi reteta, nu?!)

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 125 g unt
- 1 portocala
- 3 oua
- 150 g zahar
- 180 g faina
- 2 lingurite praf de copt

- 100 ml lapte
- ciocolata pentru ornat

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180°C. (foc potrivit).

Untul se topeste, apoi se lasa la racit. Faina se amesteca cu praful de copt si se cern impreuna. Portocala se spala bine cu apa calda apoi se rade coaja si se stoarce sucul.

Ouale se separa; albusurile se bat spuma cu zaharul. Se adauga apoi galbenusurile, amestecand usor. Se incorporeaza untul topit, apoi se adauga faina amestecata cu praful de copt, cat si laptele si sucul proaspat de portocala (in doua transe). La final, se adauga coaja rasa de portocala si se amesteca totul bine.

Aluatul rezultat se toarna in forma de muffins tapetata cu hartiute speciale de briose si se da la copt pentru cca. 20 minute.

Dupa ce s-au racit se orneaza cu ciocolata topita. Delicioase!!!!

De-abia astept sa le refac! ☐



Laura
Sava

Detaliu:



Reteta preluata de la **Bianca**