

Muffins cu unt de arahide



Am incercat multe retete de muffins, stiti voi prea bine, dar aceste muffins cu unt de arahide au fost o revelatie!!!!!! ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 200 g faina
- 2 1/2 lingurite praf de copt
- 100 g ciocolata taiata marunt
- 100 g arahide tocate
- 1 ou mare
- 120 g zahar
- 120 g unt de arahide
- 60 ml ulei
- 250 ml lapte batut

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 de grade (foc potrivit). Ungeti formele de briose cu unt si puneti in ele hartia pentru copt:



Se pregateste ciocolata, adica se taie in cubulete:



Se amesteca intr-un castron faina, praful de copt (ar fi minunat daca le-ati cerne mai intai), ciocolata si 60 g arahide:



Bateti oul si amestecati-l cu zaharul, untul de arahide, uleiul si laptele batut:



Rezulta o compositie spumoasa si apetisanta ☐



Incorporati faina in masa cu ou si amestecati bine, dar nu exagerati!



Asa arata coca la final:



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



Presarati deasupra restul de alune tocate (eu nu le-am mai pus) si
puneti muffins-urile la copt pentru cca. 20 de minute.
Scoateti tava din cuptor, lasati briosele 10 minute sa se raceasca
si abia dupa aceea le scoateti din forma:



Le puteti servi calde sau reci:



Sectione:

