

Muffins cu zmeura si crumble



Muffins cu zmeura si crumble, un desert rapid si aromat!!!!!!
Niste **briose** pline de gust, pe care acum le vedeti fara acel topping crocant (cu firimituri de unt) de care amintesc. Le-am testat asa, pentru ca am vrut sa fiu sigura ca sunt si pe gustul lui Bogdi ☐
...dar pe viitor voi reveni si cu varianta propusa initial. Si cu poze noi...si, sper eu, la fel de ademenitoare!!!! :))

Ingrediente pentru 12 bucati:

Aluat:

- 105 g unt la temperatura camerei
- 180 g zahar
- 2 oua mari
- 360 g faina
- 4 lingurite praf de copt

- 1/2 lingurita sare
- 250 ml lapte
- o lingurita extract vanilie
- 185 g zmeura/afine proaspete sau congelate

Crumble:

- 45 g faina
- 2 linguri zahar
- 2 linguri zahar brun
- 1/4 lingurita scortisoara
- 2 linguri unt rece taiat cubulete

Mod de preparare:

Pentru aluatul de **muffins**, se spumeaza untul cu zaharul, apoi se adauga ouale pe rand, mixand bine dupa fiecare.

Faina se amesteca cu praful de copt si sarea, si se adauga in doua transe la aluat alternand cu laptele amestecat cu esenta de vanilie. Aluatul nu se omogenizeaza foarte tare, ramanand cu cocoloase. Se adauga fructele si se amesteca doar de cateva ori, ca sa se incorporeze.

Se prepara crumble-ul: se amesteca faina, cu zaharul, zaharul brun si scortisoara. Apoi se adauga untul rece, cubulete, si se amesteca cu o lingura sau cu mana, pana ce arata ca un pesmet mai mare.

Se pun hartiute in tavile de muffins (am folosit doua tavi mari de cate 6 buc.) si se imparte aluatul in mod egal (o sa ajunga aproape pana la marginea hartiutelor). Apoi se presara crumble peste fiecare.

Se pun tavile in cuptorul incins, in prealabil, la 190 grade C. (foc mare). Se coc cca. 20 min. Se mai lasa 5 minute in tavi apoi se scot pe gratar sa se raceasca.



Sectione... delicioasa ☐



Laura Sava

Reteta preluata de la Daneza 13