

Muffins de Craciun



Muffins de Craciun, pentru cei mici si cei mari deopotriva ☐
Si iata armata mea de Mosi Craciuni, braduti si oameni de zapada,
toti sub forma de **muffins**, pe care i-am facut puiului meu iubit,
Bogdan! Nu va pot spune cat de mult s-a bucurat cand i-a vazut!

Ingrediente:

- 3 oua mari
- un pachetel zahar vanilat (10 g)
- 75 g zahar tos
- o lingura coaja de lamaie
- 75 g faina
- 25 g amidon
- o lingurita praf de copt

Sfat: daca vreti, le puteti umple, nu mult, cu aceasta delicioasa

crema de vanilie, pe care am folosit-o si la **Tortul-pestisor** al lui Bogdi ☐

Pentru inceput, tava care-mi place la nebunie ☐



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Amestecati galbenusurile cu faina, amidonul si praful de copt; bateti albusurile spuma cu zaharul vanilat si zaharul tos. Adaugati-o, treptat, in amestecul de galbenusuri si amestecati usor, cu o spatula.

Ungeti tava cu unt si turnati aluatul in forme.

Coaceti prajiturelele cca. 15 minute. Lasati-le la racit, apoi ornati-le cu martipan si bombonele M&M ☐



Aici, tabloul complet de sarbatoare, cu **Steluta de Craciun** langa si fascinantele **lumanari din portocale**, pe care le-am facut impreuna cu Cipi...si care arata minunat pe **masa de Craciun**:



Laura Sava