

Muffins de Craciun



Si acum armata de Mosi Craciuni, braduti si oameni de zapada, toti sub forma de muffins. Muffins de Craciun, pentru cei mici si cei mari deopotriva ☐

Ingrediente:

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

Pentru inceput, tava care-mi place la nebunie ☐



Mod de preparare:

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

Se amesteca galbenusurile cu faina, amidonul si praful de copt; se bat albusurile spuma cu zaharul vanilat si zaharul tos. Se adauga, treptat, in amestecul de galbenusuri si se amesteca usor, cu o spatula. Se unge tava cu unt si se toarna aluatul in forme.

Se coc prajiturelele cca. 15 minute. Se lasa la racit, dupa care se orneaza 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:



P.S. 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 ☐