

Nectarine cupcakes



Muffins cu nectarine sau Nectarine Cupcakes, asa cum scrie in minunata mea carte „125 Best Cupcake Recipes by Julie Hasson”, pe care o am de vreo doi ani, dar din care, iata, nu am ajuns sa pregatesc nicio minunatie dulce pana acum. Noroc cu explozia de nectarine din anul asta!!!! ☐

Au iesit foooarte bune, asa ca sper ca le veti incerca numaidecat!

O alta **reteta de briose** de pus la „preferate” ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 250 g faina
- 180 g zahar
- 3 oua mari
- o lingurita praf de copt
- un praf de sare

- 120 g unt
- cateva picaturi esenta de vanilie
- o lingurita coaja rasa de lamaie (optional)
- 175 ml lapte
- 2 nectarine bine coapte, fara samburi si taiate in felii subtiri
- miere si fulgi de nuca de cocos pentru ornat

P.S. Puteti inlocui laptele cu lapte batut, iar nectarinele cu piersici. Bine coapte!

Mod de preparare:

Preparare compozitie cupcakes:

Amestecati intr-un vas faina, praful de copt si sarea, toate cernute. Lasati apoi deoparte.

Intr-un castron incapator, amestecati impreuna untul (la temperatura camerei) cu zaharul, folosind mixerul. Adaugati ouale, unul cate unul, mixand bine dupa fiecare.

Adaugati vanilia si coaja de lamaie, amestecand. Incorporati, alternand, mixtura de faina si laptele.

Puneti in compozitie feliutele de nectarine (le puteti taia si cubulete) si amestecati usor cu o spatula.

Coacere muffins:

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C)

Umpleti formele de muffins cu compozitia de nectarine si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Lasati-le sa se raceasca pe un gratar de bucatarie timp de 10 minute.

Scoateti-le cu grija din forme si asezati-le pe platoul de servit. Turnati deasupra fiecareia o lingurita de miere si presarati deasupra nuca de cocos.

...sau daca vreti sa fie 100 % „de” nectarine, ungeti-le cu **gem de**

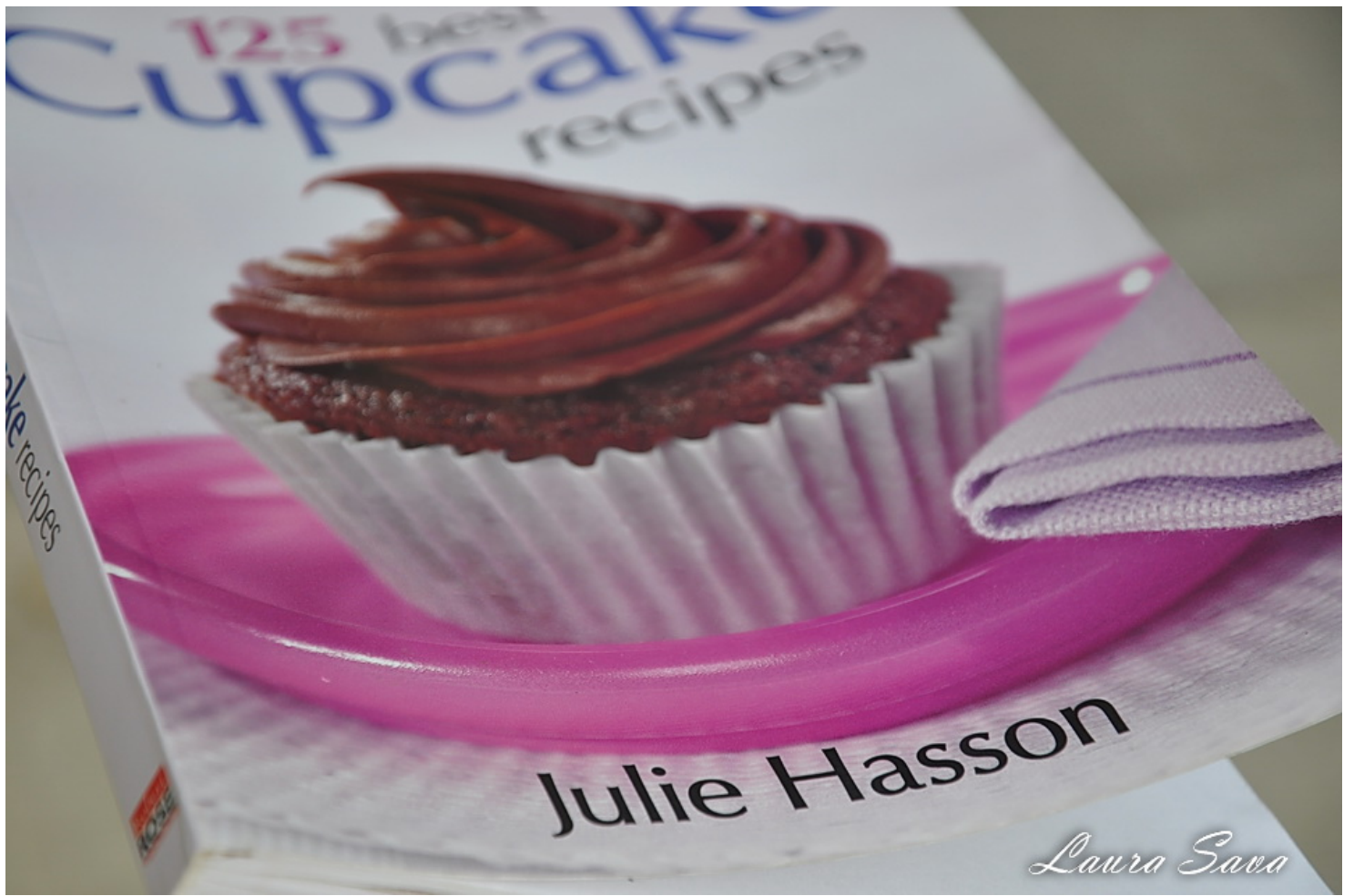
nectarine ☐

Delicioase!!!!!!!





Cartea din care promit sa va mai aduc si alte bunatati ☐



Laura Sava