www.moji-recepti.net

Recept:
Muffini od kupina



Sastojci:
1 x jaje
90 g smeđeg šećera
150 ml mlijeka
30 ml ulja
1 x žličica paste od vanilije
1 x prašak za pecivo
250 g brašna
350 g kupina
2 x žlice šećera u prahu
250 ml slatkog vrhnja

Težina:

Opći opis i postupak:

- Stavite jaje, smeđi šećer i pastu od vanilije u zdjelu i promiješajte.
- Dodajte mlijeko i ulje i dobro promiješajte.
- Polako umiješajte bijelo brašno i prašak za pecivo.
- Kada je tijesto dobro izmiješano dodati još 250 g kupina i promiješati.
- Dobivenom masom punite kalupe za muffine s 2 žlice. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 20 minuta.
- Nakon što su muffini pečeni i ohlađeni, ukrasite ih kremom. Pomiješajte 100 g kupina i šećer u prahu te umiješajte u šlag. Dobivenom kremom pomoću šprice ili vrećice za ukrašavanje

ukrasite muffine.