Najbolji recept za muffine

Sastojci

4 cijela jaja

1.5 šalice šećera

1 šalica mineralne ili mlijeka

1 šalica ulja

2.5 šalice mekog brašna

1 prašak za pecivo

Priprema

1. Pećnicu uključite na 200C i ostavite da se grije.

2. U kalup za muffine složite košarice.

3. Pjenasto izmiksajte 4 jaja, postupno im dodajte

- 1.5 šalicu šećera, pa zatim

- 1 šalicu mineralne vode ili mlijeka,

- 1 šalicu ulja.

- zatim postupno dodajte 2.5 šalice mekog brašna i

- 1 prašak za pecivo.

Cijelo vrijeme miksajte.

Kada se sve lijepo spoji stanite.

Na kraju svih ovih osnovnih sastojaka možete

umiješati kakao, čokoladu...

4. Košarice punite do 3/4

- stavite ih peći u zagrijanu pećnicu oko

15-18 minuta.

5. Isprobajte pomoću čačkalice jesu li gotovi

- gurnete čačkalicu u muffin i ako izađe suha,

gotovi su.

Napomena

Ako mislite dodavati voće ili komade čokolade u

muffine, najbolje je to učiniti prije samog pečenja.

Kada izlijete smjesu za muffine u košarice, u svaki

posebno ubacite voće ili komade čokolade.

To je to, na biskvit možete dodavati razne kreme,

pudinge, voće, slatko vrhnje za šlag i slično.

U slast!