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!