

MUFFINI S BOROVNICAMA

Za muffine:

140 g brašna
140 g mljevenih zobnih pahuljica
1 prašak za pecivo
120 g šećera
115 g maslaca
2 jaja
120 g tekućeg jogurta
150 g borovnica

Za posip:

50 g zobnih pahuljica
50 g šećera
50 g maslaca
40 g brašna

Prvo pripremite posip; u prikladnoj posudi pomiješajte zobene pahuljice, šećer i brašno.

U smjesu utrljajte omekšali maslac tako da dobijete mrvičastu smjesu.

Odložite sa strane za kasnije.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Kalup za muffine obložite papirnatim košaricama.

Za muffine u zdjeli pomiješajte suhe sastojke: brašno, mljevene zobene pahuljice, prašak za pecivo i šećer.

Mikserom pjenasto izradite maslac pa umiješajte jedno po jedno jaje.

Umiješajte i jogurt.

U smjesu jaja, maslaca i jogurta umiješajte smjesu suhih sastojaka i dobro izmiješajte.

Nježno umiješajte borovnice.

Dobivenu smjesu rasporedite u pripremljene kalupe za muffine.

Po vrhu rasporedite posip.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 25 minuta.