



Na zakończenie sezonu truskawkowego proponuję muffinki z pysznym budyniem, ugotowanym na świeżych truskawkach. Muffinki są bardzo smaczne i wcale nie suche. W środku każdej schowane jest dużo budyniu.

Składniki:

- 450g truskawek (mogą być mrożone)
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy bez cukru (jeśli będzie z cukrem nie dodawać już dodatkowo do truskawek cukru)
- 300g mąki pszennej
- 125g cukru + 1 łyżeczka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 125g miękkiego masła
- 200g jogurtu naturalnego
- 2 jajka

Dodatkowo:

- 1 łyżka miękkiego masła
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

1. Truskawki odszypułkować, umyć i zmiksować blenderem. Odląć troszeczkę i wymieszać z budyniem. Resztę truskawek zagotować z łyżeczką cukru. Do gotujących się truskawek dodać wymieszany budyń. Chwilę gotować (około 1 min), aż budyń zgęstnieje. Pozostawić do ostygnięcia.

2. W jednej misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, sodę i cukier. Dodać masło i trochę zagnieść ręką (ciasto nie połączy się całkowicie, wychodzi tak jakby posypka).

3. W drugiej misce wymieszać jogurt z jajkami.

4. Połączyć składniki obu misek (nie mieszać za długo!).

5. Formę na muffinki wyłożyć papilotkami. Ciasto wyłożyć do formy (tak do 2/3 wysokości) .

6. Budyń przełożyć do szprycy i w każdego muffinka wcisnąć trochę budyniu (Szprycę zanurzyć lekko w cieście i wcisnąć budyń. Jeśli pozostanie trochę budyniu, wykorzysta się go do dekoracji.)



Domowe-Wypieki.pl ©

