

Маффины Абрикосовый поцелуй

Ровно 12 абрикосов потребовалось приобрести для того, чтобы испечь эти маффины. Ессесно я покупал не на счёт а на вес. Маффины Абрикосовый поцелуй удались в двух вариациях (сосбственно маффины и небольшой пирог).



Вариант в маффинах мне понравился больше, если честно. Возможно просто за внешний вид. Надо новые силиконовые формы прикупить. Для разнообразия.

#пицца #маффин #абрикос

Маффины Абрикосовый поцелуй. Ингредиенты:

Яйца – 4 штуки

Масло сливочное – 200 граммов

Сахар – 215 граммов

Мука пшеничная – 200 г

Разрыхлитель теста – 1/2 чайной ложки

Маскарпоне – 60 граммов

Абрикосы маленькие – 12 штук



Маффины Абрикосовый поцелуй. Приготовление:

Масло комнатной температуры взбить миксером. Добавить 130 граммов сахара и снова взбить.

У трёх яиц отделить желтки от белков.

По одному добавить три желтка в масляную смесь. Взбить.

Муку смешать с разрыхлителем.

Белки и 70 граммов сахара взбить в крутую пену.

К масляно-яичной смеси добавлять по две столовых ложки муки и по две столовых ложки взбитых белков, перемешивая, пока не кончатся мука и белки.

Для начинки у оставшегося яйца отделить желток от белка.

Смешать маскарпоне и желток. Перемешать.

Взбить белок с оставшимся сахаром. Добавить к маскарпоне. перемешать.

Абрикосы помыть и разрезать пополам. Косточку удалить.

Формы для маффинов смазать маслом. Выложить в каждую форму по одной столовой ложке теста.

Сверху положить половинку абрикоса, придавить. В каждую половинку абрикоса выложить немного начинки. Накрывать второй половинкой абрикоса.

На абрикосы выложить ещё по столовой ложке теста

Выпекать в разогретой до 180 градусов Цельсия духовке 35-40 минут. Мы выпекали в мультиварке 50 минут.

Дать остыть в формочках.

Рецепт найден [здесь](#).



Маффины с томатами и сыром. «И вишенку для украшения сверху» –

говорят про десерты. А у нас для украшения томат с черри. Маффины с томатами и сыром совсем даже не десерт. Хотя с чайком (в данном конкретном случае использовался молочный улун из Тимофейни) – вполне заменят и десерт и основное блюдо.

Постные кофейные маффины. Няма-няма, говорит сын увидев миньонов. Шоколадные маффины вызывают у меня столь же сильные положительные эмоции. Постные кофейные маффины очень порадовали меня в пост. Насыщенный вкус и воздушность... Мягкость и непередаваемая терпкость кленового сиропа. Чаепитие гарантировано удастся.

Булочки-цветочки с моцареллой и черри. Булочки-цветочки с моцареллой и черри блюдо из разряда «красивых». Естественно и вкусное, но в первую очередь – красивое.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.