

Маффины из ежевики с маршмеллоу

Маршмеллоу – непонятные съедобные губки, которые американские скауты жарят над костром на палочке. А мы сотворили маффины из ежевики с маршмеллоу.



Маффины получились корявенькие, но прикольные по вкусу и, за счёт добавления орехов, очень питательные.

#пища #маффин #маршмеллоу #орехи

Маффины из ежевики с маршмеллоу. Ингредиенты:

Масло сливочное – 50 граммов

Сахарная пудра – 35 граммов

Мука пшеничная – 80 граммов

Маршмеллоу – 50 граммов

Ежевика – 2 горсти
Белок яичный – 2 штуки
Соль – 1 щепотка
Стружка кокосовая – 30 граммов
Орехи грецкие – 2 горсти



Маффины из ежевики с маршмеллоу. Приготовление:

Растопить масло и смешать с сахарной пудрой.

Орехи измельчить ножом или скалкой. Высыпать к маслу с пудрой.

Просеять муку к орехово-масляной смеси.

Добавить кокосовую стружку, перемешать.

Белки отделить от желтков и взбить в пену. Осторожно вмешать белки в тесто.

Маршмеллоу нарезать на кусочки. Высыпать в тесто.

Самыми последними аккуратно вмешать ягоды.

Формочки сполоснуть под водой. Разложить тесто. Выпекать в духовке при 180 градусах по Цельсию 15 минут. Зефир преобразуется в карамель и сильно будет пузыриться, но потом успокоится, застынет в карамельную корочку. Мы выпекали в мультиварке в режиме “Выпечка” – 40 минут.

Перед подачей украсить ягодами ежевики.

Рецепт найден здесь.



Кокосовые маффины с шоколадными каплями. Пища должна быть не только вкусной и полезной, но и красивой. Кокосовые маффины с шоколадными каплями мы украсили сахарной глазурью под цвет совушек на шпажках, приобретенных по случаю на китайской стороне. Украшения эти стоят не самых больших денег, но приятно порадуют глаз и ваших гостей и ваших родных.

Маффины из куриной печени с секретом. Паштет из куриной печени в форме маффина. Плюс очарование от волшебного слова «секрет». Маффины из куриной печени с секретом украсят ваш стол и при этом остаются вполне себе диетическим блюдом. Ессесно к ним можно подать хлебцы пожаренные на сливочном масле и добавить ещё несколько вариантов прибавления сантиметров на вашем

поясе. Но это уже на ваше личное усмотрение.

Маффины Абrikосовый поцелуй. Ровно 12 абrikосов потребовалось приобрести для того, чтобы испечь эти маффины. Ессесно я покупал не на счёт а на вес. Маффины Абrikосовый 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.

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