

Детские маффины

Выполнила:
Данилова Ксения
Александровна, г.
Минусинск



Немного и маффинах

- Именно тортом, приготовленным в маленькой чашке, впервые были названы в старинной поваренной книге эти кондитерские изделия на заре 19 века.
- А 1828 год считается началом моды на капкейки, когда Элиза Лесли в своей знаменитой кулинарной книге о выпечке и конфетах рассказала о приготовлении таких мини-тортиков.
- Постепенно был разработан классический рецепт угощения, который состоял из четырех основных ингредиентов — муки, сахара, сливочного масла и яиц.
- В наши дни для приготовления этого лакомства допустимо использование практически любого рецепта бисквитного теста, главное, чтобы выпечка хорошо сохраняла форму и была украшена эффектной кремовой «шапочкой».



Ингредиенты:

- масло сливочное-175 гр.
- сахар-125 гр.
- сахар ванильный-1пакетик
- яйца-2 шт.
- сметана-100 гр.
- мука пшеничная-200 гр.
- разрыхлитель для теста-3ч.л.
- шоколад молочный-50 гр.



Приготовление:

- Сливочное масло или маргарин взбивать миксером на максимальном уровне 3 минуты, затем постепенно добавить сахар и ванилин. Взбивать до тех пор, пока не образуется однородная масса. По одному добавив яйца.



- Затем добавить сметану.





Муку и
разрыхлитель
просеять и
порционно добавить
в яичную массу.

Тесто заполнить в
формочки на 3/4.



Выпекать в духовке 20 минут при 180°. Затем готовые маффины оставить на 5 минут в форме.



Шоколад
разломать на
кусочки.



Растопить шоколад на
водяной бане (вода не
должна кипеть!).



- Горячий шоколад маленькими порциями нанести на поверхность остывших маффинов и быстро размазать мягкой кистью.



Наш десерт готов! 😊
Приятного аппетита! 😊

