RUSINA-OMENAMUFFINIT

Muffinien paistuessa ilmassa leijailee herkullinen kanelin tuoksu, ja aika ajoin nenässä tuntuu myös omenainen tuoksahdus. Tässä kaikenikäisten suosikissa on hyvä rakenne, ja se sopii erityisen hyvin lämpimänä aamiaiselle, mutta on myös erinomainen myös eväänä. Muffinit voi halutessaan halkaista ja syödä voin kanssa.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN  Valmisteluaika: 8 minuuttia  Kypsennysaika: 20 minuuttia  Annoksesta tulee 12 kappaletta | |
| 3 ½ dl (225 g ) | Vehnäjauhoja |
| Ripaus | Suolaa |
| 1 rkl | Leivinjauhetta |
| 1 tl | Kanelia |
| ½ dl (45 g) | Pehmeää tummaa sokeria |
| 45 g | Voita tai margariinia sulatettuna |
| 2 | Omenaa kuorittuna ja raastettuna |
| 1 dl (55 g) | Rusinoita |
| 1 ¾ dl | Maitoa |
|  | (demerasokeria pinnalle ripoteltavaksi) [https://www.ninelife.fi/products/india-tree-demerara-sugar-3-lb-pack-of-2?gclid=CjwKCAjwjuqDBhAGEiwAdX2cj8FAPNJcAROf3DE-Vf4ERqjtjF603ffc2mherIfZjbhzKyFbcG911BoCFVUQAvD\_BwE](6%20RUSINA%20omenamuffinit%206.docx) |
| 1. Vuoraa 12 muffinivuoan syvennystä paperivuoilla tai voitele syvennykset hyvin. Kuumenna uuni +200°C-asteiseksi. 2. Mittaa jauhot, suola, leivinjauhe ja kaneli kulhoon ja sekoita. 3. Lisää loput ainekset ja sekoita hyvin. Aineksista tulee paksu, märkä taikina. 4. Lusikoi taikina vuoan syvennyksiin (niiden tulee olla täynnä). Paista muffineja uunissa noin 20 minuuttia eli kunnes ne ovat kohonneita, vaaleanruskeita ja koskettaessa kiinteitä. 5. Siirrä valmiit muffinit ritilän päälle jäähtymään. | |
| **VIHJE**  Muffinit säilyvät ilmatiiviissä rasiassa muutaman päivän, ja ne voi myös pakastaa. | |
| **MAIDOTON** myös kananmunaton ja pähkinätön  **Valmista muffinit viereisen ohjeen mukaan**, mutta vaihda voi tai margariini maidottomaan levitteeseen ja maito-, riisi- tai kauramaitoon | |
| **GLUTEENITON myös kananmunaton** ja pähkinätön  **Valmista muffinit viereisen ohjeen mukaan**, mutta korvaa tavalliset jauhot gluteenittomilla. Lisää vaiheessa 3 ylimääräiset 4 rkl maitoa. | |