MUSTIKKAMUFFINIT

Monien mielestä mustikkamuffinit on ylitse muiden. Nämä vaniljamakuiset muffinit ovat nopeita ja helppoja valmistaa, ja ne tihkuvat marjaista nestettä. Mustikkamuffinit sopivat erinomaisesti viikonlopun aamiaiselle tai aamupäivän välipalaksi. Ne ovat parhaimmillaan suoraan uunista syötynä.

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

|  |  |
| --- | --- |
| PÄHKINÄTÖN  Valmisteluaika: 15 minuuttia  Kypsennysaika: 20 minuuttia  Annoksesta tulee 6 isoa tai 10 pientä muffinia | |
| 55 g | Voita tai margariinia |
| 3 ½ dl (225 g) | Vehnäjauhoja |
| 1 rkl | Leivinjauhetta |
| ripaus | Suolaa |
| Runsas ½dl (55 g) | Sokeria (sekä ylimääräistä pinnalle) |
| 1 ½ dl | Maitoa |
| 2 tl | Sitruunamehua |
| ½ tl | Vanilja-aromia |
| 1 | Muna vatkattuna |
| 100 g (noin 1 ½ dl) | Mustikoita |
|  | (kanelia pinnalle) |
| 1. Vuoraa 6 isoa tai 10 pientä muffinivuoan syvennystä paperivuoilla tai voitele syvennykset hyvin. Kuumenna uuni +200°C-asteeseen. 2. Sulata voi tai margariini kattilassa. Nosta kattila levyltä ja anna jäähtyä. 3. Siivilöi jauhot, leivinjauhe ja suola kulhoon. Sekoita joukkoon sokeri. 4. Tee syvennys jauhojen keskelle ja kaada siihen maito, sitruunamehu, vanilja-aromi, muna ja voisula. Sekoita ainekset nopeasti äläkä välitä, jos taikinaan jää paakkuja. Kääntele mustikat huolellisesti mukaan. 5. Lusikoi seos on vuoan syvennyksiin (niistä tulee melkein täysiä). 6. Ripottele halutessasi pinnalle kanelia ja sokeria. 7. Paista muffineja uunissa noin 25 minuuttia eli kunnes ne ovat kohonneita, hieman ruskistuneita ja keskusta joustaa ja nousee takaisin, kun sitä painaa varovasti. Siirrä muffinit ritilän päälle, levitä päälle tomusokeria ja jätä jäähtymään. | |
| **MAIDOTON myös pähkinätön**  **Valmista muffinit ohjeen mukaan,** mutta vaihda voi tai margariini maidottomaan margariiniin ja maito-, riisi- tai kauramaitoon. | |
| KANANMUNATON, myös pähkinätön  **Valmista muffinit ohjeen mukaan,** mutta korvaa muna seoksella, jossa on 1 rkl perunajauhoja ja 3 rkl vettä. Ilman munaa leivotut muffinit ovat pinnalta hieman vaaleampia ja sileämpiä kuin muut, mutta yhtä herkullisia. | |
| **GLUTEENITON myös pähkinätön**  **Valmista muffinit ohjeen mukaan,** mutta korvaa vehnäjauhot gluteenittomilla valkoisilla jauhoilla. Lisää ylimääräiset 4 rkl maitoa. | |