



Маффины с черникой

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 35 Mins
приготовления
штук 12
прибор Combair V2000 с 2021 года

Сочные, фруктовые и простые в приготовлении. Маффины с черникой идеально подойдут для воскресного завтрака, чаепития или детского дня рождения.

Ингредиенты

100 г сливочного масла
125 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
2 яиц
250 г пшеничной муки в/с
2 ч. л. разрыхлителя
¼ ч. л. соли
300 г черники
150 мл молока

Приготовление

Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме обдува горячим воздухом. Взбить сливочное масло, сахар и ванильный сахар с помощью венчика миксера, пока смесь не станет пышной и более светлой. Добавить яйца и продолжать помешивать прибл. 2 минуты. Смешать муку, разрыхлитель и соль в небольшой миске и добавить в масляную смесь. Добавить чернику и молоко. Разложить тесто по бумажным формочкам для выпечки. Поместить форму для маффинов на решетку в предварительно разогретую камеру и выпекать прибл. 35 минут. Достать и дать немного остыть на решетке.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air

Put the pastry in





Hot air 180 °C в течение 35 Mins

Аксессуары

Форма для маффинов с 12 углублениями, каждое размером прибл. 7 см, выстланная бумажными формочками
Решетка

Дополнительная информация

Составлен	04.08.2025
-----------	------------

