



# Мафіни з чорницею

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	35 хв
готування	
шт.	12
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Соковиті, фруктові і прості у приготуванні. Мафіни з чорницею ідеально підходять для недільного сніданку, чаювання або дитячого дня народження.

## Інгредієнти

- 100 г вершкового масла
- 125 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 2 яйця
- 250 г борошна пшеничного вищого гатунку
- 2 ч. л. розпушувача
- ¼ ч. л. солі
- 300 г чорниці
- 150 мл молока

## Приготування

Попередньо розігріти камеру до температури 180 °C у режимі обдуву гарячим повітрям. Збити масло, цукор і ванільний цукор за допомогою віночка міксера, доки суміш не стане пишною і світлішою. Додати яйця і продовжувати перемішувати прибл. 2 хвилини. Змішати борошно, розпушувач і сіль у невеликій мисці та вмішати в масляну суміш. Додати чорницю з молоком. Розподілити тісто у паперові формочки. Поставити формочки для мафінів на решітці в попередньо розігріту камеру і готувати прибл. 35 хвилин. Вийняти і залишити на решітці трохи охолонути.

**Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря**

**Засунути страву для випікання**





Гаряче повітря 180 °C протягом 35 хв

## Акcesуари

---

Форма для мафінів з 12 заглибленнями прибл. по 7 см, вистелена паперовими формочками

Решітка

