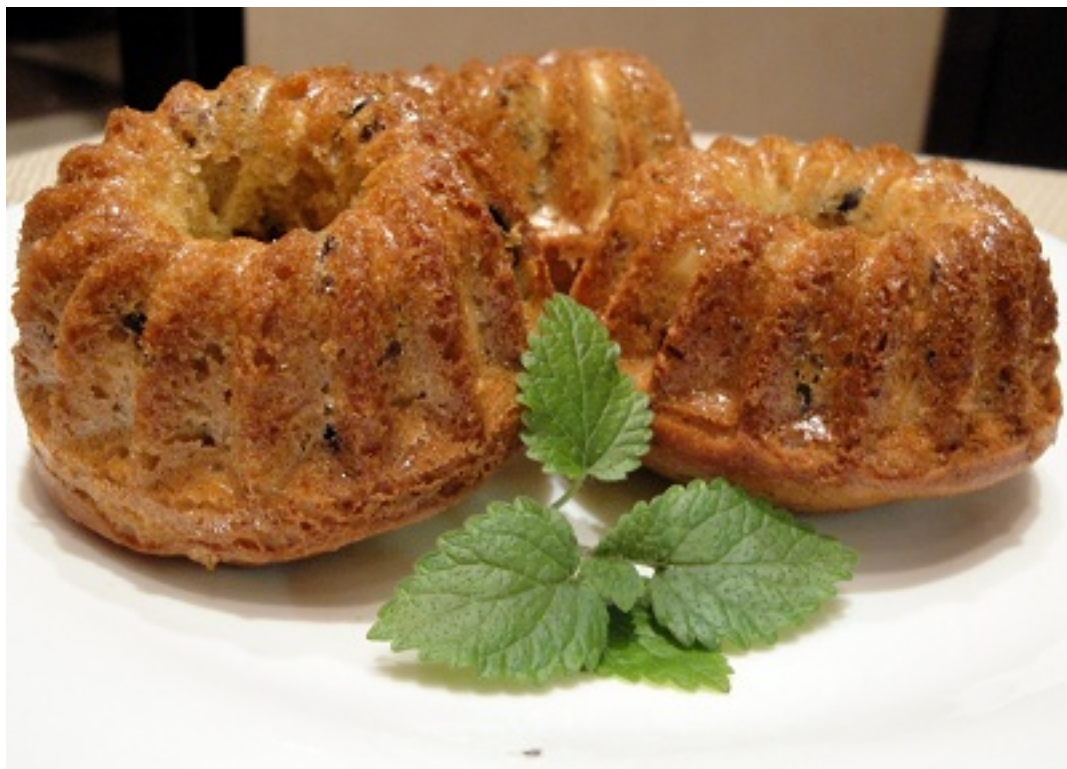




Состав:

(примерно на 12 маффинов)

130-150 г чернослива

100 г фундука

100 г йогурта

100 г масла

100 г сахара

150 г муки

2 яйца

1 ч.л. тертой цедры апельсина (по желанию)

1 ч.л. соды

1 ст.л. винного уксуса

щепотка соли

Рецепт маффинов с черносливом и фундуком:

Яйца взбить с сахаром и щепоткой соли. Добавить сюда размягченное при комнатной температуре масло и йогурт, перемешать. По желанию можно добавить тертую на мелкой терке цедру апельсина (цедра апельсина придаст маффинам более яркий вкус). Все тщательно перемешать, добавить муку, погасить соду уксусом.

Чернослив промыть в проточной воде, после этого залить водой и оставить на 3-5 минут. Затем воду слить, чернослив немного обсушить и нарезать некрупными кубиками. Фундук слегка обжарить на сковороде без добавления масла, немного остудить, разрезать каждый орешек на 6-8 частей. Фундук и чернослив добавить в тесто и перемешать.

Приготовленную смесь разлить в формы для маффинов, наполняя их наполовину (при выпекании маффины будут подниматься). Выпекать маффины в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 15-20 минут.

Приятного аппетита!