



Состав:

(на 12 маффинов)

150 г кураги

2 яйца

150 г муки

100 г сахара

100 г сливочного масла

100 г йогурта

1 небольшой апельсин

1 ч.л. соды

1 ст.л. уксуса

щепотка соли

Рецепт маффинов с курагой:

Курагу промыть. Если курага очень сухая – замочить в холодной воде на 10-20 минут. Затем курагу слегка обсушить и некрупно нарезать (кусочки размером 0,5 x 0,5 см).

Яйца взбить с сахаром и щепоткой соли, добавить к ним размягченное при комнатной температуре сливочное масло и йогурт, еще раз взбить.

Апельсин промыть, на мелкой терке натереть цедру и добавить в тесто для маффинов, сюда же добавить 2-3 ст.л. свежавыжатого апельсинового сока и муку, перемешать, соду погасить уксусом, перемешать и добавить нарезанные кусочки кураги.

Формочки для маффинов смазать растительным маслом (в некоторых случаях - дополнительно посыпать панировочными сухарями), чтобы готовые маффины можно было легко извлечь из них.

Приготовленную смесь выложить в формочки, наполняя их примерно наполовину, поскольку во время готовки тесто поднимется. Выпекать в духовке при температуре 190-200 градусов в течение 18-20 минут (духовка должна быть предварительно разогрета до указанной температуры).

Приятного аппетита!