

Мятные маффины с клубникой



0 ч 45 мин

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ



12 порции

Калорийность: 236 Ккал

Белки: 4.2 грамм

Жиры: 9.2 грамм

Углеводы: 34.0 грамм



8 ингредиенты

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Маффины](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	220 г
Темный шоколад	по вкусу
Тростниковый сахар	220 г
Молоко	150 мл
Сливочное масло	100 г
Яйцо куриное	3 штуки
Клубника	200 г
Экстракт мяты	1 мл

Инструкция

1. Разогрейте духовку до 200 градусов (отметка 6).
2. Смешайте муку с разрыхлителем и с сахаром в большой миске.
3. Отдельно взбейте яйца с молоком (можно в миксере). Растопите масло (например в микроволновке) и влейте в яичную смесь. Снова взбейте.
4. Соедините обе смеси, сухую и жидкую, добавьте пару капель мятного экстракта и хорошенько перемешайте (можно также в миксере).
5. Нарежьте клубнику небольшими кусочками и добавьте ягоды к тесту. Аккуратно перемешайте.
6. В форму на 12 маффинов поместите силиконовые формочки среднего размера. Заполните их тестом, оставив полсантиметра. Выпекайте в течение примерно 18 минут (маффины должны хорошенько подняться и слегка подрумяниться).
7. По приготовлению, оставьте маффины в формах на 15 минут немного остыть. Затем используйте растопленный шоколад, шоколадную крошку или шоколадные карандаши для украшения маффинов.