

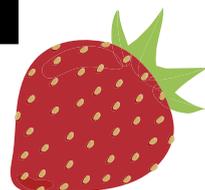
WWW.CUCINABOOM.COM

.....

# МАФФИНЫ

---

*с клубничкой*



BY KATYA DOBERTI





## НОВОГОДНИЕ ИСТОРИИ

Мафины - нежные и мягкие на итальянской рикотте, которую при желании можно заменить на привычный творог.



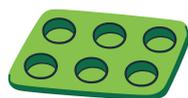
*Бумажные формочки для мафинов с рождественскими мотивами и красная клубничка в составе теста дополняют Новогодний образ этой замечательной итальянской выпечки*

# МАФФИНЫ С КЛУБНИКОЙ

Если вы решите заменить рикотту на творог и творог окажется суховат, советую добавить еще одну пару столовых ложек молока в тесто для маффинов в этом случае.



15 мин



10 штук



30 мин  
180 С

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1. - 120 гр муки
2. - 1 яйцо
3. - 80 гр сахарной пудры
4. - 130 гр рикотты
5. - 40 мл растительного масла
6. - 5-6 крупных клубничек
7. - 2 ст.ложки молока
8. - 1 ч.ложка с горкой разрыхлителя
9. - цедра лимона
10. - ванилин
11. - ложка сахарной пудры для клубники и сок лимона

*“Новогоднее настроение в нежных маффинах на рикотте с клубничкой”*



# МАГИЯ НОВОГО ГОДА

*Клубничку* промываем, даем слегка обсохнуть. Нарезаем мелкими кубиками, посыпаем ложкой сахарной пудры и сбрызгиваем соком лимончика. Перемешиваем, даем настояться, пока тесто готовится.



## КАК ГОТОВИТЬ?

В чашку для теста: вбиваем яйцо и добавляем рикотту, растительное масло, молоко и ванилин, натираем цедру лимона. Взбиваем до однородного состояния.

Добавляем муку смешанную с сахаром и разрыхлителем. Быстро перемешиваем венчиком вручную. Добавляем клубнику. Размешиваем лопаткой. И раскладываем по формочкам для маффинов.

**Не переживайте, если тесто покажется слишком жидким.**

**Тесто для маффинов таким и должно быть. Иначе, они выйдут сухими.**



*Запекать 30 мин  
при 180 С*

## ШАГ 1

В отдельной чашке смешиваем сыпучие продукты: просеиваем муку, добавляем сахарную пудру и разрыхлитель. Хорошо смешиваем.

## ШАГ 2

В другой чашке, в которой непосредственно и будем замешивать тесто, смешиваем: яйцо с рикоттой, растительным маслом, цедрой лимона и капелькой ванильного экстракта при желании. Взбиваем при помощи миксера до однородного состояния.



## ШАГ 3

В чашку с рикоттой засыпаем сыпучие продукты из первой чашки и домешиваем на низких оборотах миксера, либо венчиком вручную.

## ШАГ 4

Выкладываем клубнику в тесто, перемешиваем тесто лопаткой или ложкой.

## ШАГ 5

Выкладываем тесто по формочкам для маффинов, заполняя на уровне 3/4 каждый.

## ШАГ 6

Маффины отправляем в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекаем в течении 30 мин. Готовность можно проконтролировать зубочисткой - проткнув ею один из маффинов - если выйдет сухой, значит готовы.



# РЕЦЕПТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

КАК ГОТОВИТЬ?

# РЕЦЕПТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

КАК ГОТОВИТЬ?



# CUCINABOOM

Домашние рецепты итальянской кухни

*Katya Doberti*



*Больше рецептов домашней итальянской  
кухни можно найти на сайте*

[www.cucinaboom.com](http://www.cucinaboom.com)

info@cucinaboom.com  
[www.cucinaboom.com](http://www.cucinaboom.com)



Домашние рецепты  
итальянской кухни в блоге  
Кати Доберти.