



www.moji-recepti.net

Recept:

Muffini z robidami

Sestavine:

1 x jajce
90 g rjavega sladkorja
150 ml mleka
30 ml olja
1 x žlička vanilijeve paste
1 x pecilni prašek
250 g moko
350 g robid
2 x žlici sladkorja v prahu
250 ml sladke smetane



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- V skledo damo jajce, rjavi sladkor in vanilijevo pasto ter premešamo.
- Prilijemo mleko in olje ter dobro premešamo.
- Počasi vmešamo še belo moko in pecilni prašek.
- Ko imamo testo dobro premešano, dodamo še 250 g robid in premešamo.
- S pomočjo 2 žlic nadevamo modelčke za muffine z nastalo maso. Pečemo v ogreti pečici na 200°C približno 20 minut.
- Ko se muffini spečejo in ohladijo, jih še okrasimo s kremo. 100 g robid in sladkor v prahu zmiksamo ter vmešamo v stepeno sladko

smetano. Z nastalo kremo okrasimo muffine s pomočjo brizge ali vrečke za okraševanje.