


Средиземноморски мъфини с домати и моцарела

Ако обичате домати, моцарела и босилек, не пропускайте да опитате тези мъфини – бързи за приготвяне и невероятно вкусни

about 12 мъфини (кекчета)

 Лесно

 up to 40 Min.



Съставки:

За тестото:

- 125 г моцарела
- 75 г сушени домати
- 250 г пшенично брашно тип 405
- 3 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker равни
- 0,5 ч.л. сол
- 3 бр. яйца размер М
- 125 г заквасена сметана с подправки*
- 3 с.л. вода
- 75 мл зехтин
- 1 с.л. босилек нарязан

1 Предварителна подготовка:

Поставете хартиените чашки във формата за мъфини. Отцедете добре моцарелата и доматиите и ги нарежете на ситно. Отделете няколко кубчета моцарела за поръсване. Загрейте фурната.

recipe.preparation.top.bottom.heat about 180 °C

recipe.preparation.hot.air about 160 °C

2 Приготвяне на тестото:

Смесете брашното с бакпулвера в купа. Добавете солта, яйцата, заквасената сметана, водата и олиото и разбъркайте всичко с бъркалка, за да оформите тесто. Сложете босилека, нарязаните на кубчета моцарела и домати. Разпределете тестото равномерно в хартиените чашки и поръсете с останалите кубчета моцарела. Изпечете мъфините върху решетка във фурната.

Време за печене: about 25 Minutes



Извадете мъфините от формата след 5 минути и ги сервирайте хладки.

Вариант 2 - мъфини със сирене с билки:

Пригответе тестото, като използвате брашното, солта, яйцата, заквасената сметана и олиото, но без моцарелата, доматиите и босилека. Накрая разбъркайте в тестото 1 равна чаена лъжичка червен пипер на прах, 200 г настърган ементал и 1 супена лъжица замразени билки (магданоз или див лук). Разпределете тестото равномерно в намазнена и набрашнена форма за мъфини (не използвайте хартиени чаши или сиренето ще залепне по тях). Изпечете мъфините по рецептата.

Tip from the Test Kitchen

- Може да замразите изпечените мъфините, за да ги хапвате в продължение на седмицата. Нужни са им само няколко минути във фурната.
- Може да използвате заквасената сметана и като дип за мъфините.

