ЗАКУСКА

Царевични мъфини с извара и копър



Когато ви се иска нещо солено и спокойно за сутринта, тези мъфини събират царевично брашно, нежна извара и пресен копър в една меко изпечена хапка. Подходящи са за деца над 1 година. Отвън са меки, вътре леко влажни, с домашен аромат на копър без излишна сол. Стават и за носене в кутия, и за следобедна закуска у дома.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 22 мин **Общо:** 37 мин **Порции:** 9
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 100 гр. царевично брашно
- 100 гр. бяло брашно
- 200 гр. извара
- 2 яйца
- 200 мл. прясно мляко
- 2 с.л. зехтин
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1/2 ч.л. сода
- 1 щипка сол
- 2 с.л. ситно нарязан пресен копър

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и подредете 9 хартиени кошнички в тава за мъфини.
2. В голяма купа разбийте яйцата с прясното мляко и зехтина, докато се смесят.
3. Добавете изварата и разбъркайте леко, без да я разтриете напълно - нека остане на дребни парченца.
4. В отделна купа смесете двата вида брашно, бакпулвера, содата и солта, после ги пресейте към влажната смес.
5. Прибавете ситно нарязания копър и разбъркайте с лъжица до получаване на гъсто тесто без бели петна.
6. Разпределете тестото в кошничките до около три четвърти, без да притискате.
7. Печете 20 до 22 минути, докато върховете се зарумянят и клечка излезе чиста.
8. Извадете мъфините от тавата и ги оставете да изстинат 10 минути преди поднасяне.

Съхранение

- Съхранявайте в затворена кутия на стайна температура до 2 дни.
- За по-дълго пазете в хладилник до 4 дни и затопляйте леко преди поднасяне.

Замразяване

- Замразете в плик за фризер, добре поотделно, до 1 месец.
- Размразявайте на стайна температура и затопляйте кратко преди поднасяне.

Съвети

- За още по-нежна текстура оставете тестото да почине 10 минути преди печене - изварата се размеква и мъфините стават още по-меки.
