

Muffinka z borówkami amerykańskimi pod pierzynką mascarpone



Autor: **OneMinuteMuffin**
Przepisów: 1 Ocena: 4

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- szklanki mąki pszennej, 2 1/3 szklanki
- soli, szczypta
- cukru waniliowego, 1 opakowanie
- łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżeczki
- jajka, 2
- stopionego, schłodzonego prawdziwego masła, 1/2 szklanki
- maślanek, 3/4 szklanki
- cukru, 1/2 szklanki
- Borówek amerykańskich, 3/4 szklanki
- serka mascarpone, opakowanie ok 300 g
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- cukru pudru, 3 łyżki
- śmietanka kremówka, 1 opakowanie ok 200 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Mieszamy mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, sól. Mieszamy łyżką. (składniki suche)
- 2 Ubijamy jajko.
- 3 Dodajemy maślanę.
- 4 Dodajemy cukier.
- 5 Dodajemy masło. Miksujemy.
- 6 Dodajemy do składników mokrych stopniowo mieszankę z mąką. Delikatnie mieszając łyżką. Nie miksuje.
- 7 Wsypujemy delikatnie borówki. Mieszamy delikatnie łyżką.
- 8 Wykładamy blaszkę muffinkową papilotkami. Każdą papilotkę napełniamy ciastem do ok 3/4 jej

wysokości. Wkładamy do nagrzanego do 200 stopni C piekarnika na ok. 15-18 minut.

- 9 Studzimy muffinki. Dopiero na ostudzone muffinki nakładamy krem. W przeciwnym razie krem się nam rozpuści.
- 10 Ubijamy śmietankę na sztywno. Tak aby powstała nam bita śmietana.
- 11 Mascarpone ubijamy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.
- 12 Łączymy ubite mascarpone z bitą śmietaną. Miksujemy aż powstanie delikatny, puszysty krem :-)
- 13 Przyozdabiamy muffinki kremem używając specjalnych gadżetów do wyciskania kremu. A na wierzch posypujemy kolorowymi perełeczkami z cukru, startą czekoladą, wciskamy borówki:-) Ale zabawa!

Twoje notatki do przepisu: