

Muffinki - choinki



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11222**



5-6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- **Muffinki:**
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 szklanki cukru
- 1 jajko
- 1/4 szklanka mleka
- 1/4 szklanki oleju
- szczypta soli
- ...
- **Krem:**
- 300g śmietanki 30%
- 300g mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- zielony barwnik spożywczy w płynie lub proszku
- cukrowe ozdoby

Sposób przygotowania:

- 1 W osobnych miskach mieszamy ze sobą składniki suche: mąkę, proszek do pieczenia, cukier sól i mokre: jajko, mleko i olej. Łączymy ze sobą zawartości obu misek, mieszamy drewnianą łyżką tylko do połączenia składników. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 20 minut. Studzimy.
- 2 W misce ubijamy śmietanę 30% wraz z cukrem pudrem na sztywną pianę. Dodajemy mascarpone i barwnik spożywczy w preferowanej ilości, nadal miksujemy do dokładnego połączenia składników. Jeśli uznamy, że kolor jest zbyt mało intensywny, możemy dodać więcej barwnika. Krem chłodzimy w lodówce przez minimum 30 minut.
- 3 Za pomocą szprycy z ozdobną końcówką lub rękawa cukierniczego wykładamy krem na każdą z babeczek formując kształt choinki: zaczynamy od dużych okręgów na spodzie. Im wyżej, zataczamy mniejsze okręgi. Posypujemy cukrowymi ozdobami, u mnie są to złote perełki.

Twoje notatki do przepisu: