

Muffiny karmelowe z orzechami włoskimi



Autor: **annapiedziak**
Przepisów: **245** Ocena: **1936**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- karmel:
- 1 szklanka mleka
- 1/3 szklanki cukru
-
- ciasto:
- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1/3 szklanki cukru
- 2 opakowania cukru wanilinowego (32g)
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich
- 120g masła
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
-
- dodatkowo:
- połówki orzechów włoskich do ułożenia na wierzch

Sposób przygotowania:

1 PRZYGOTOWUJEMY SIĘ

Rozgrzewamy piekarnik do 190 stopni.

Formę na muffiny wykładamy papilotkami (jeśli używamy foremek silikonowych nie musimy wykładać ich papilotkami).

Orzechy włoskie grubo siekamy.

2 ROBIMY MLEKO KARMELOWE

Mleko podgrzewamy w rondelku, pilnując, by było gorące, lecz nie doprowadzając do wrzenia.

Na rozgrzaną patelnię wsypujemy cukier, zmniejszamy ogień i czekamy cierpliwie, aż zacznie się roztopiać. Gdy zauważymy, że uzyskał formę płynną i zaczyna zmieniać kolor, zaczynamy delikatnie mieszać. Gdy cukier rozpuści się całkowicie i zmieni barwę na bursztynową, natychmiast wlewamy do niego gorące mleko. Należy się do tego psychicznie przygotować,

gdyż przez kilka sekund będziemy mieli prawdziwy kuchenny armageddon. Patelnia zawyje, karmel wytryśnie, mleko zacznie kipieć, a wszystko będzie bąbelkować, skwierczeć i niebezpiecznie podnosić się do góry. Nie należy panikować, lecz delikatnie, aby się nie poparzyć, przez cały czas mieszać drewnianą lub silikonową łyżką. Gdy burza przeminie, naszym oczom ukaże się pachnący płyn – będzie to gęste, pięknie zabarwione mleko karmelowe. Podgrzewamy je przez minutę, nie przestając mieszać, a następnie odstawiamy do lekkiego wystudzenia.

3 PIERWSZA MICHA

Do miski wsypujemy mąkę, cukier, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia oraz sól i wszystko razem mieszamy. Dorzucamy posiekane orzechy włoskie.

4 DRUGA MICHA

Masło roztopiamy w rondelku, po czym studzimy. Wraz z mlekiem wlewamy do drugiej miski. Wbijamy jajka, dodajemy ostudzone mleko karmelowe, a następnie mieszamy dokładnie trzepaczką lub łyżką do połączenia składników.

5 ŁĄCZYMY MICHY

Zawartość obu misek łączymy. Nie mieszamy zbyt długo – należy delikatnie przemieszać masę łyżką tak, aby składniki sypkie były oblepione mokrymi. Nie przejmujemy się grudkami. Muffiny będą puszyste i lekkie, jeśli nie będziemy męczyć ich zbyt długo mieszaniem, czy miksowaniem.

6 PICHCIMY MUFFINY

Ciasto wykładamy łyżką do 2/3 wysokości papilotek. Następnie wierzch każdej lub tylko niektórych muffin wieńczymy połówką orzecha włoskiego, delikatnie wciskając go w ciasto. Tak przygotowane muffiny wstawiamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i pieczemy przez 25 minut. Powinny pięknie urosnąć, zarumienić się, a patyczek wbity w ich środek powinien wyjść suchy. Uważajmy, aby niepotrzebnie nie przesuszać muffin w piekarniku. 25 minut to dla nich czas optymalny, po tym czasie są upieczone, ale wilgotne i puszyste, czyli idealne.

7

Twoje notatki do przepisu: