

Muffiny- Leśny mech czyli przepis na sukces!

Autor: **Majfa**

Przepisów: 2 Ocena: 5



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Szpinak świeży 200g
- 3 duże jajka
- Olej bez wyraźnego smaku 2/3 szklanki
- Mąka tortowa 2 szklanki
- Proszek do pieczenia 2 płaskie łyżki
- Cukier 1/2 szklanki oraz Cukier waniliowy lub aromat
- 250 ml śmietany kremówki
- 250 ml serka mascarpone
- aromat cytrynowy, Sok z cytryny 1 łyżka, Cukier puder 1/3 szklanki
- Opcjonalnie utrwalacz do bitej śmietany oraz dowolne owoce do przybrania

Sposób przygotowania:

1 How magic happens:

Zanim zacznę coś gotować lubię mieć wszystko przygotowane na blacie kuchennym. Raz że w przepisach często trzeba dodawać jakieś składniki jednocześnie mieszając czy miksując i wtedy odpada spacer do lodówki żeby ten składnik przynieść, a dwa że skoro piekę raz w roku to chcę się czuć jak gwiazda programu kulinarnego i już. Polecam to podejście lepiej mieć wszystko w zasięgu dłoni.

1. Szpinak świeży i najlepiej myty, w przeciwnym razie jest ryzyko że woda po myciu rozredzi ciasto, razem z olejem blendujemy na gładką masę.
2. W misce ubijamy jajka, najlepiej lekko ogrzane lub temperaturze pokojowej, z cukrem tym waniliowym czy wanilinowym także, aż masa będzie puszysta i bardzo jasna.
3. Do ubitych jajek dodajemy zieloną breję z punktu 1.
4. Do powstałej masy dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia, nie mieszamy za długo tylko żeby się składniki połączyły.
4. Nakładamy masę do 2/3 wysokości papilotki.
5. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni bez termoobiegu do suchego patyczka ok. 25 - 30 min.
6. Wyjmujemy z piekarnika odstawiamy do ostudzenia.

- ### 2
7. Ubijamy mascarpone i śmietanę te dla odmiany powinny być dobrze schłodzone. Uwaga: nie ubijać za długo bo zrobi się masło.

- Dodajemy cukier puder opcjonalnie z utrwalaczem śmietany oraz kilka kropli aromatu cytrynowego i sok z cytryny. Najpierw połowę soku i skosztować czy na pewno dodać całość.
8. Z babeczek odciąć część wystającą ponad papilotkę dokładnie pokruszyć.
 9. Nałożyć krem, łyżką lub jeszcze lepiej łyżka do lodów aby uformować kulkę.
 10. Zanurzyć w okruszkach, pomóc ręką uformować ładny kształt.
 11. Dołożyć wybrane owoce.
 12. Zrobić zdjęcie, pomyśleć o karierze blogerki kulinarnej.
 13. Spakować, zawieźć do pracy i poczęstować swoich ulubionych korpo współpracowników.

Twoje notatki do przepisu: