

Serowe muffinki



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne



Składniki:

- 15 dag masła
- po 12 dag cukru
- białego sera i serka mascarpone
- 3 jajka
- sól
- 24 dag mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 20 dag kremówki 36 proc

Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło utrzyj mikserem na puszystą masę. Dalej miksując, dosypuj partiami cukier i trzykrotnie mielony twaróg (możesz użyć białego sera na sernik). Na koniec wbij jajka, wymieszaj z masą.
- 2 W osobnym naczyniu wymieszaj mąkę ze szczyptą soli, proszkiem do pieczenia i sodą. Suche przełóż do miski z masą serowo- maślaną. Miksuj krótko, tylko do połączenia składników.
- 3 Formę na muffinki wyłóż papilotkami. Nałóż przygotowane ciasto (maksymalnie do 2/3 wysokości). Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 st. 20-25 min.
- 4 Schłodzoną kremówkę ubij na sztywną pianę, zmiksuj z serkiem mascarpone. Krem przełóż do rękawa cukierniczego, udekoruj muffinki.
- 5 Czas ok. 35 min; porcja – 190 kcal, cena 1 zł

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: