

Маффины с сюрпризом

2011-09-08 21:09:27



Грушки у меня были очень маленькими, поэтому тесто их полностью скрыло, но в идеале они должны немного выглядывать, чтобы не вводить домочадцев в недоумение непонятными палочками на верхушке =))

Нам понадобится:

- 6 небольших груш
- Сок лимона
- 125 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 2 яйца
- 2 ст.л несладкого какао-порошка
- 125 г муки
- 1 ч.л разрыхлителя
- 1 чашечка эспрессо

Духовку разогреваем до 180 градусов.

Груши аккуратно вычищаем изнутри и чистим кожицу. Тут же поливаем лимонным соком, чтобы они не потемнели и присыпаем сахаром.

Яйца взбиваем с сахаром, добавляем растопленное сливочное масло и эспрессо. Муку просеиваем с разрыхлителем и какао, постепенно всыпаем в жидкие ингредиенты.

Формочки наполовину заполняем тестом и вдавливаем в каждую по груше.

Выпекаем полчаса и наслаждаемся!



Готовим вместе с Нямой

Маффины с сюрпризом

Кстати, для вкуса я добавила немного шоколадного ликёра, очень вкусно!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru