

НАЙ-ЛЕСНИТЕ БОРОВИНКОВИ МЪФИНИ



Десерти

Продукти:

- 1ч. ч. захар;
- 1 бр. бакпулвер;
- 1 щипка сол;
- 1 ч. ч. кисело мляко;
- 1/2 ч. ч. олио;
- 1 бр. яйце;
- сладко от боровинки;

Начин на приготвяне

1. Смесваме в купа – киселото мляко, яйцето, олиото и захарта.
2. В отделна купа разбъркваме брашното, солта и бакпулвера.
3. Към купата с течните съставки, постепенно добавяме брашното.
4. Всичко се разбърква добре.
5. Във формички за мъфини слагаме една супена лъжица от получената смес.
6. След това слагаме по 1 чаена лъжица сладко от боровинки.
7. Накрая завършваме с един много тънък последен слой от сместа, просто няколко капки.
8. Печем в предварително загрята фурна на 180 градуса за около 30-40 минути.