

Francuski muffini/ French muffins

Ovaj tjedan sam sva u gužvi i jedva da ?u sti?i isepe?i koju tortu, tako da vam predstavljam još jedan video recept :)

Francuske muffine sam našla na [Pinterestu](#) i prevela cijeli recept i malo prilagodila te je iz toga nastalo ovo :)

Video je snimljen u lipnju, bio je fantasti?an!

Jedu se topli, sa toplim preljevom a najbolji su za doru?ak :)

Sastojci:

170g glatkog brašna

100g še?era

75g maslaca

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

1 jaje

100ml mlijeka

malo soli

0,5vrešice praška za pecivo

malo mljevenog cimeta

100g maslaca

100g šešera

1 žlica mljevenog cimeta



MUFFINI

U posudi pjenjačom promiješajte glatko brašno, šećer i blago otopljeni maslac.

Nastavite redom umješavati jaje, mlijeko, sol, prašak za pecivo i mljeveni cimet.

Kada dobije jednoličnu, malo gušću smjesu, rasporedite je u silikonske kalupe za muffine.

Kalupe puniti malo više od pola kapaciteta kalupa i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva otprilike 20 do 25 minuta ili dok muffini blago ne porumene.



PRELJEV

Na laganoj vatri otopite maslac, dodajte še?er i mljeveni cimet te promiješajte.

Kratko zagrijte smjesu dok se sastojci ne sjedine te njome obilato premažite pe?ene muffine.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Želim Vam ugodan ostatak tjedna :)