Borovnice + bijela ?okolada = muffins :)

Došla je sezona mojeg naaaajdražeg vo?a :) Borovnice! Naišla sam na tržnici na svježe, male sitne slatke i odmah ih pripojila bijeloj ?okoladi i novom kalupu i košaricama :)

Brzo gotovo, jako so?no i ne preslatko!

Uživajte u ovom divnom po?etku srpnja :)

Sastojci:

150 g brašna

50 g še?era u prahu
1/2 žli?ice praška za pecivo
prstohvat soli
1 jaje
50 g maslaca
100 ml mlijeka
75 g borovnica
75 g bijele ?okolade

Zagrijati pe?nicu na 180 stupnjeva.

Ova koli?ina je za dvoje ljudi, te od nje dobite cca 6 - 8 muffina.

Promiješati suhe sastojke.

Otopiti maslac.

Umiješati mlijeko, otopljeni maslac i jedno jaje u suhe sastojke i dobro sve izmiksati. Ja sam radila rukom jer je lakše i ne morate paliti mikser.

Kad su se sastojci spojili dodati nasjeckanu bijelu ?okoladu, pa promiješati a nakon toga i borovnice pa laaaaagano promiješati da ih ne slomite sve.

Imam novi kalup i košarice, one su uske i visoke pa sam smjesi ubacila u vre?iu za ukrašavanje sa malo ve?im otvorom i tako punila košarice.

Pe?i cca 20 minuta dok ne porumene.

Mi smo ih poslužili posipane še?erom u prahu i to je to :) poželjno ih jesti tople, ali i hladni su mljac :) Ako do?ekaju hla?enje :)

© justcakegirl

p.s. Dobrodošli u Europu, ne? :) :)

Justcakegirl