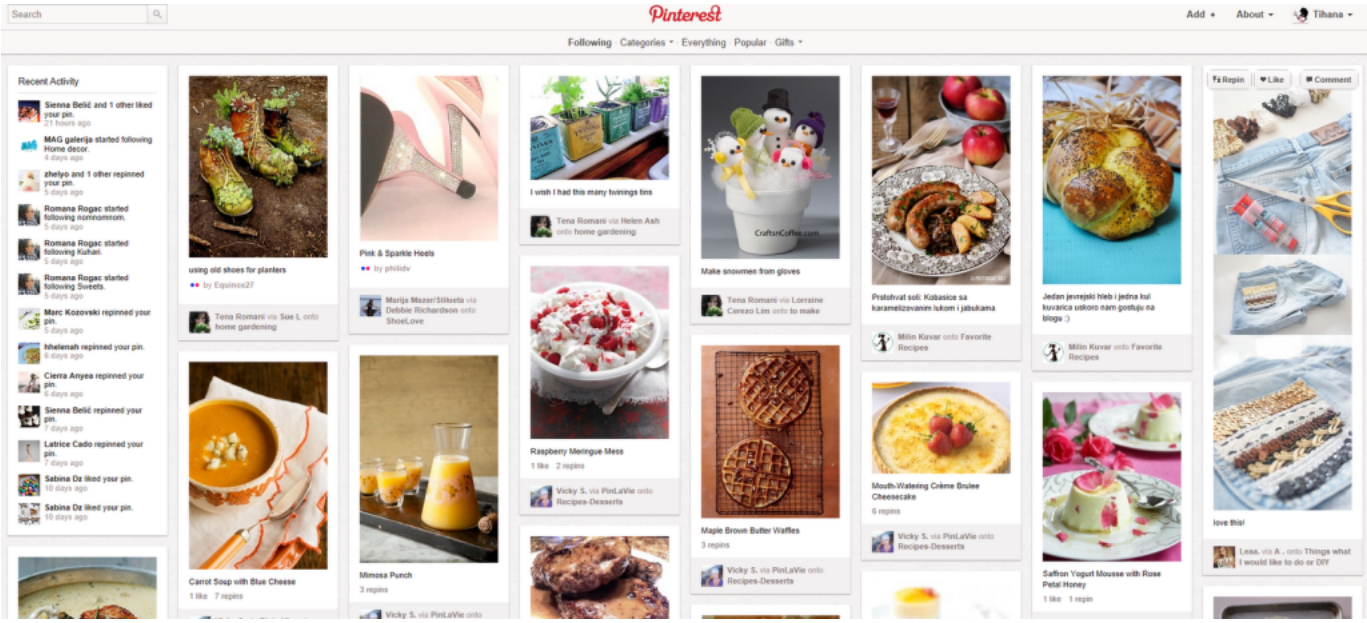
Muffini od 3 sastojka :) inspiracija by Pinterest :)

Nakon dnevne doze "pinanja" na Pinterestu naišla sam na muffine od samo 3 sastojka. Koli?ina sastojaka i vrijeme pripreme me toliko zainteresiralo da sam odlu?ila isprobati i ostala zapanjena jednostavno?u i savršeni okus koji kriju ovi muffini :)

Za one koji neznaju Pinterest je jako prakti?na stavar. Nakon što se ulogirate, možete po?eti sa "PINANJEM" tj. skupaljenjem slika. Podijeljeno je na mnogo kategorija od kojih ja najviše koristim hranu, diy projekte, humor, dekoracija itd. Zna?i to je kao kad smo bili mali pa smo iz ?asopisa trgali stranice i stvari koje su nam se svi?ale i lijepili ih po bilježnicama. E to, samo na malo prakti?niji na?in stavljate o kategorijama i kasnije kad vam zatreba lako možete na?i :)

Tu dolazi i onaj dio gdje to izgleda kao neka društvena mreža jer možete pratiti prijatelje i njihove slike. Mene možete na?i i pratiti na ovom linku :)

Ukoliko se želite logirati na Pinterest trebate poslati zahtjev ili vas netko od vaših prijatelja mora pozvati u zajednicu :) Ako netko od vas želi koristiti a treba mu pozivnica neka mi samo napiše svoj mail u komentar i ja pošaljem :)



Da se vratim muffinima koji su ionako glavna zvijezda ovog posta :)

U nastavku fotke i brza priprema :)

Zna?i 3 famozna sastojka su:

Za 12 muffina:

400 g nutelle
3 jaja
300 g brašna

Nutellu malo otopiti u mikrovalnoj ili ju jednostavno ostaviti na sobnoj temperaturi. Dodati 3 jaja i dobro izmiksati. Ja sam ru?no miksala pjenja?om jer je brže i efikasnije. Dodati 300 g brašna malo po malo i nastaviti miksati rukom.

Puniti košarice 3/4 i pe?i na 180 stupnjeva cca 15-18 minuta. Provjeriti ?a?kalicom da li je pe?eno i izvaditi da se ohladi. Oni ?e se lijepo di?i i izgledati prekrasno :)

NAPOMENE:

Ovo je osnovni recept u kojem nije nužno da se koristi nutella. Možete je zamijeniti bilo kojim drugim namazom kao što je Linolada itd.

Isto tako možete umiješati nasjeckane bademe, lješnjake ili brusnice pa dodati u mješavinu prije stavljanja u košarice.

Tako?er možete i improvizirati sa ukrašavanjem ukoliko vam je ono potrebno. Muffini su sami po sebi odli?ni ali ja sam ih još ukrasila sa dvije vrste ?okolade. Samo sam ju otopila na pari i lagano prelijala preko muffina.

Kako vam se ?ine? Frendica i ja smo ostale oduševljene :)

Preporu?am uz njih finu toplu kavicu, ?aj ili vru?u ?okoladu :)