

Muffini sa borovnicama i limunom :)

Reakcije na novi dizajn su odlične :) I hvala svima koji su mi dali savjete i sugestije, povećavam slova odmah :)

Šetala sam ujutro našom tržnicom i pogled mi se zaustavio na malim ljubičasto-plavim vrećicama punih borovnica :) Šim sam ih vidjela u glavi je bila ideja da ih moram spojiti sa limunom i to u muffin formi :)

Lutajući internetom naišla sam na recept sa stranice [Joy of baking](#) i njihov recept za kruh od limuna i borovnica i to je bilo :) ljubav na prvi pogled :) i u recept i u stranicu!

Sve je lijepo objašnjeno i popraćeno videom u kojem simpatična gospođa sve pokazuje i objasni mjerice i u cups i u gramima :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



113 g maslaca

115 g še?era

1 vanilin še?er ili jedna žli?ica arome vanilije

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

2 jaja

200 g brašna

1 žličica praška za pecivo

malo soli

korica 1 limuna

200 g borovnica 120 ml mlijeka



Omškali maslac miksati oko 2 minute te mu dodati šećer te nastaviti miksati cca 3-4 minute. Kad se lijepo sve spojilo dodati aromu vanilije ili vanilin šećer te jedno jaje. Nastaviti miksati i dodati još jedno jaje. Dok se jaja miksaju spojiti brašno, sol, koricu limuna i prašak za pecivo.

Gospođa u videu objasni da se nešto borovnice ili bilo koje drugo bobičasto voće zna nagurati na

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

dno kalupa a to nikako ne želimo. Mali trik je u tome da od brašna oduzmete jednu žlicu te posipate preko borovnica. Kaže da ne zna zašto ali da vjeruje da pomaže (da, pomaže!!!) .

Naizmjeniti?no u smjesu od jaja dodavati mlijeko i brašno te miksati dok se ne spoji.

Ru?no dodati borovnice i lagano ih kuha?om umiješati u smjesu. Paziti kod miješanja da se borovnice ne slome pa da smjesa nebude ljubi?asta :)

Pe?i na 180 stupnjeva dok ne porumene te provjeriti ?a?kalicom. Meni je trebalo cca 25 minuta pe?enja.



Kad se ispeku svakog probosti par puta ?a?kalicom. Pripremiti u posudici 2 žlice še?era i sok jednog limuna te staviti u mikrovanu pe?nicu na 1 minutu da se še?er rastopi :)

Svaki muffin preliti ovom glazurom. Razlog zašto smo ih probili ?a?kalicom je taj da se glazura

bolje upije te da ostanu so?ni!



Od ove koli?ine sastojaka dobila sam 12 muffina ali vam savjetujem da odmah poduplate jer, evo, pišem post a više ih nema :D

So?ni su, borovnice su lijepo raspore?ene (slijediti savjet gore sa brašnom) i limun se odli?no ukompinirao u ovo te se odlično osje?a u biskvitu!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Uživajte u ostatku tjedna, ja planiram raditi još sladolednu tortu i "poklon" torticu od fondan do kraja ovog tjedan pa bude materijala za pisanje!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

[ISPRINTAJTE RECEPT :\)](#)