



PURUKATTEGA JÕHVIKAMUFFINID

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Esmalt sega jahu, suhkur, sool ja küpsetuspulber. Lõika lahti muna, lisa sulatatud või ja piim. Sega läbi kuivained ja vedel segu. Sega ühtlase taina tekkeks juurde mustikad. Sega ettevaatlikult läbi. Kalla muffinivormidesse nii, et vormid oleksid umbes 3/4 tainaga täidetud. Purukatte jaoks näpi või kuiva puru muffinivormides olevale tainale. Küpseta 20–25 minutit. Küpsust võid kontrollida tikuga.

100 g Veski Mati grahamjahu

100 g Veski Mati kaerajahu

100 g pruuni suhkrut

75 g sulatatud võid

1 muna

1 dl piima

200 g jõhvikaid

0,5 tl soola

1 tl küpsetuspulbrit

PURUKATE:

50 g võid

100 g pruuni suhkrut

1 tl kaneeli

80 g Veski Mati grahamjahu