



VIKERKAARE MUFFINID

Retsept: Katrin Uibopuu

Valmistamine

Sega suhkur, jahu ja sooda ühes kausis, teises kausis sulatatud või, munad ja piim. Kalla või-muna-piima segu kuivainetele. Värvide tainas soovi korral toiduvärvidega värviliseks. Keera ahi 200 kraadi peale, kalla tainas muffinivormidesse ja küpseta 15-18 minutit. Vahusta ühes kausis toasoe toorjuust, teises vahukoor tuhksuhkruga, sega kokku. Soovi korral värvide kreem toiduvärvidega. Kaunista muffinid kreemiga.

- 45 gr tuhksuhkrut
- 250 gr Veski Mati Eriti head nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 85 gr sulatatud võid
- 2 suurt muna
- 200 ml piima
- Kreemiks:
 - 200 gr (Mascarpone) toorjuustu
 - 200 ml vahukoort
 - 2-3 spl tuhksuhkrut (maitse järgi)