Овсяные маффины со сливой и семенами льна (10 июля 2014)

Этот простой, но очень вкусный рецепт я взяла из журнала *"Fou de Patisserie" №5.*
Называются маффины, но по структуре очень нежные и похожи больше на капкейки.
Делаются очень быстро, получаются в меру сладкими с небольшой кислинкой от сливы. Вместо сливы можно использовать любые фрукты и ягоды с кислинкой.
Я делала половину порции, получилось 12 средних маффинов.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
Несу к Полине **sunpolina** на ФМ "Печеньки на дачу".



Ингредиенты на 12 маффинов:
75 г муки
115 г овсяных хлопьев Геркулес
90 г коричневого сахара
30 г семян льна
2 яйца
0.5 ч.л. разрыхлителя
0.5 ч.л. соды
1 ч.л. корицы
1 ст.йогурта (120 мл)
40 мл растительного масла
1/4 ст. воды
щепотка соли
3 сливы

Смешать муку, овсяные хлопья, корицу, разрыхлитель, соду, семена льна, соль.
В другой миске смешать яйца с сахаром (просто размешать венчиком), йогуртом,

растительным маслом и водой.
Добавить жидкие ингредиенты в сухие, добавить порезанную на кубики сливу, перемешать.
Выложить в формочки для маффинов. Можно класть побольше, тесто не сильно поднимается. Я клала 2/3, поэтому не так сильно поднялись.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 20-25 минут. Верх должен слегка быть золотистым, а зубочистка выходить сухой.
Приятного чаепития!



Комментарии (46)

aranart 10 июля 2014 09:39

Замечательные маффины!

eastflower 10 июля 2014 09:42

Дарик, спасибо! Ты знаток, часто вижу у тебя маффины.

irsenas 10 июля 2014 09:44

ещё и полезные!

eastflower 10 июля 2014 23:44

Много овсянки и льна, точно полезные.

manyasha_p 10 июля 2014 10:19

Очень вкусненькие!

eastflower 10 июля 2014 23:44

Мариночка, спасибо! Очень вкусными получились.

sago_cuisine 10 июля 2014 10:29

А пользы сколько!

eastflower 10 июля 2014 23:46

Светочка, согласна с тобой, столько овсянки! Я на завтрак их с удовольствием съела.

cookonline 10 июля 2014 10:50

Как вкусно и полезно)

eastflower 10 июля 2014 21:00

Ирочка, спасибо! Понарвились мне очень, утром целых 3 штуки съела :)

olikerns 10 июля 2014 12:04

Маффины обожаю, особенно со всякими ягодами)) А тут они еще и овсяные!Лен, они тоже на пирожковый фм проходят - выпечка ж с ягодами…

eastflower 10 июля 2014 23:46

Оля, спасибо! Сейчас принесу.

lenkazhestyanka 10 июля 2014 13:20

Какие классные маффины, причем такие, за которые не будет мучать совесть))) да и вообще, овсяная выпечка - это вкусно.

eastflower 10 июля 2014 23:47

Да, совесть не мучает, с утра съела 3 штуки, это несмотря на то, что вечером сжевала целых 4 :))

lenkazhestyanka 10 июля 2014 23:50

:))))

nnsvz_1 10 июля 2014 15:35

Лен, 3 раза перечитала, но так и не поняла, откуда взялись яйца и куда делись семена льна?

eastflower 10 июля 2014 23:46

Натулик, спасибо, родная за внимательное изучение! Все поправила.

nnsvz_1 11 июля 2014 01:06

да не за что! :)Теперь всё ясно. За рецепт огромное мерси :)Edited at 2014-07-10 09:06 pm (UTC)

lifetastesgreat 10 июля 2014 16:48

какая текстура замечательная!

eastflower 10 июля 2014 23:48

Анечка, спасибо! Очень нежные, прямо тающие. Поедаются очень быстро.

vsetajnoejavnoe 10 июля 2014 17:57

ну я, конечно же, сохранила твой рецептик :)Лен, а есть у тебя какая-нибудь хорошая ссылка на чёткие различия маффинов и капкейков? вижу иногда подобную информация, но мне её всегда мало :)

eastflower 10 июля 2014 23:53

Викуль, спасибо! Ну, насколько я понимаю капкейки - это маленький торт и всегда идут с шапочкой из крема. Маффины - это быстрый вариант, когда не надо ничего взбивать, отдельно замешиваешь жидкие ингредиенты и отдельно сухие, потом смешиваешь и выпекаешь. Могут быть сладкими и солеными. Часто пекутся с фруктами, ягодами и используются у англичан на завтрак.Кексы отличаются тем, что в них надо взбить сливочное масло с сахаром, потом добавить яйца, все взбить и вмешать муку с разрыхлителем. По струкуре получаются плотнее, чем маффины. Всегда пекутся сладкими.

nnsvz_1 11 июля 2014 01:06

капкейки не всегда делаются с кремом :)Тесто для маффинов замешивается быстро. Сухие ингредиенты добавляются к жидким и быстро перемешиваются, не взбивая, чтоб сухие ингредиенты намокли. Не обязательно рамешивать каждый комочек. А тесто для капкейков взбивается, чтобы не было комков и тесто было воздушным :)

eastflower 11 июля 2014 11:33

Натулик, спасибо за информацию! Я вот капкейки не пекла ни разу, надо будет опробовать.

vsetajnoejavnoe 11 июля 2014 09:57

ну вот и для меня крем - главное отличие)теперь про замес теста поняла.

mrs_home 10 июля 2014 19:46

Леночка, чудесные маффины))

eastflower 10 июля 2014 23:53

Анечка, спасибо! Мне этот вариант с овсяными хлопьями больше всего понравился, уж очень нежные.

sovenok_ksu 10 июля 2014 23:46

Очень интересные :)! Такие полезные штучки :). Сюда, наверное, тоже вишня хорошо пойдет :).

eastflower 10 июля 2014 23:55

Ксюшенька, хорошо подойдет и другие кисленькие ягоды будут в самый раз. Я хочу завтра с малинкой попробовать.

sovenok_ksu 11 июля 2014 02:16

Это здорово, когда рецепт цепляет и хочется его повторить, желательно "прям вот завтра" ;)! Значит, правда очень вкусно :).

para_gn0m0v 11 июля 2014 00:36

Леночка, вот это маффины! Всем маффинам маффины!

eastflower 11 июля 2014 11:30

Оксаночка, спасибо! Мне они очень понравились.

tastyak 11 июля 2014 05:00

Вкусные какие и полезные! Обязательно сделаю;)))

eastflower 11 июля 2014 11:34

Настюша, буду рада, если понравятся. Полезные да, поэтому не совестно было есть много.

flamebelle 11 июля 2014 11:14

Овсянка + семена льна - это круть!!! Добавим пользы в выпечку. И по сливам уже соскучилась.

eastflower 11 июля 2014 11:35

Оксаночка, попробуй, они такие классные. Я была поражена, так как с восянкой выпечка у меня получалась более плотной, а эти прямо воздушные, правда, не очень сытные, поэтому я за раз 3 штуки слопала :)

liligorina 11 июля 2014 11:57

Какие они у тебя ровненькие)) Ну про полезность вообще молчу)

eastflower 11 июля 2014 14:07

Спасибо! Ой, а вкуснющие получились. Хочу с малиной сделать.

sunpolina 12 июля 2014 11:58

Какие хорошие! А чего ко мне не несёшь? :)

eastflower 12 июля 2014 20:32

Сделано.

sunpolina 8 октября 2014 13:37

Восхитительные получились :))) Благодарю за чудесный рецепт ;)))

eastflower 8 октября 2014 17:14

Полиночка, какие замечательные! Я так рада, что тебе понравились.

Юлия 29 августа 2019 11:35

Добрый день.1/4сч воды - это сколько% Стакан 200 мл?

Юлия 29 августа 2019 11:35

Добрый день.1/4сч воды - это сколько% Стакан 200 мл?

29 октября 2019 16:43

Стакан 200 мл

29 октября 2019 16:44

Стакан 200 мл

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

