Маффины с йогуртом, лимоном и черникой (13 мая 2015)

Это очень быстрые и вкусные маффины. Готовила сразу 2 раза подряд, очень уж деткам понравились.
Рецепт брала у Маши **maria_kitchen** . Маша, спасибо за рецепт, очень нам всем понравились.

Несу Але **alicomplimenty** на ее ФМ "Кексы, маффины, капкейки".
А также несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".



Ингредиенты:
100 г муки
20 г овсяной муки
1 ч.л. разрыхлитлея
75 г сахара
3 ст.л. растительного масла
3 ст.л. сметаны или йогурта
1 яйцо
2 ст.л. голубики (я взяла замороженную чернику)
цедра 1/2 лимона

Сухие ингредиенты смешать. Отдельно смешать жидкие ингредиенты. Все соединить. Чернику обсыпать 1ст.л. муки, перемешать, добавить в тесто. Выложить в формы, выпекать при 180С 35 минут. Готовность проверить зубочисткой.
Приятного чаепития!

Комментарии (18)

maria_kitchen 13 мая 2015 14:02

отличные маффины получились!:)

eastflower 13 мая 2015 16:27

Маша, спасибо!!! Я их сразу 2 раза делала, так нам понравились :))

maria_kitchen 13 мая 2015 18:31

серьезно? я очень рада:))

eastflower 13 мая 2015 18:36

И мы тоже :), спасибо, что делишься такими вкусными рецептами.

sunpolina 13 мая 2015 14:47

Присоединяюсь, отличнейшие :)

eastflower 13 мая 2015 16:27

Полиночка, спасибо!

aranart 13 мая 2015 16:17

Отличные маффины) Люблю сочетание черники и лимона.

eastflower 13 мая 2015 16:28

Дарик, спасибо! и не зря :)), это обалденное сочетание :)

flamebelle 13 мая 2015 21:31

Люблю, когда много ягод! На раз-два - и такие вкусные маффины!

eastflower 16 мая 2015 20:33

Оксаночка, спасибо! Рада тебя видеть в ЖЖ :)

tania_bondarets 13 мая 2015 23:29

полезные штучки)

eastflower 16 мая 2015 20:33

Танечка, спасибо! Я так рада, что детишкам понравились, они у меня еще те приведины :)

alicomplimenty 14 мая 2015 11:38

мммммммммм вкусно:)) жду чернику:)

eastflower 16 мая 2015 20:33

Буду рада, если рецепт пригодится :)

agro_al 14 мая 2015 13:17

Классные, Ленчик, может поделишься с Миром Круп? Думаю там фанатов маффинов тоже не мало!На пикник они прям на ура пойдут!!Я иногда с сушенной черникой еще делаю

eastflower 16 мая 2015 20:33

Спасибо большое! Конечно, поделюсь :)

sago_cuisine 16 мая 2015 00:44

Вкусно выглядят!

eastflower 16 мая 2015 20:34

Светочка, спасибо! Люблю такие быстрые штучки и, чтобы детям по душе были :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

