Маффины с клубникой и крем-чизом

(10 апреля 2016)

Сегодня замерзла на улице, захотелось чаю со сладким. Нашла в ленте новый рецепт и тут же его приготовила. В меру сладкий (для сладкоежек можно увеличить сахар) с хрустинкой наверху - то, что надо в прохладный день к чаю.



Готовятся маффины очень быстро.

Штрейзель я использовала свой, все остальное брала по рецепту. Не очень люблю я чашки, но маффины и печенья с ними получаются хорошо.

Ингредиенты.

Штрейзель:

50 г сливочного масла

60 г сахара

60 г муки

Все смешать в крошку.

Тесто:

1.5 чашки муки

2 ч.л. разрыхлителя

0.5 ч.л. соли

0.5 чашки сахара

1/4 чашки растительного масла

1 яйцо

1/3 чашки молока

1 ч.л. ванильного экстракта

1 чашка порезанной клубники (я взяла замороженную)

Смешать яйца, сахар, молоко, ванильный экстракт и растительное масло венчиком.

В другой миске смешать муку, соль, разрыхлитель.

Засыпать сухие ингредиенты в жидкие, быстро перемешать, добавить порезанную клубнику. Перемешать.

Начинка:

60 г сливочного сыра

1 ст.л. сахара

1 ст.л. лимонный цедры (я не клала)

Перемешать.

В формочки выложить по 1 ст.л. теста, выложить немного начинки, закрыть тестом. Сверху посыпть штрейзелем.

Выпекать в разогретой до 180С духовке 18-20 минут до золотистого цвета, зубочистка должна выходить сухой.

Приятного чаепития!



Комментарии (2)

26 мая 2016 19:47

Добрый вечер! Какой объём подразумевается под чашкой?

27 мая 2016 05:17

Добрый день! У меня чашка 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

