



www.moji-recepti.net

Recept:
Muffini z robidami

Sestavine:

- 1 x jajce
- 90 g rjavega sladkorja
- 150 ml mleka
- 30 ml olja
- 1 x žlička vanilijeve paste
- 1 x pecilni prašek
- 250 g moke
- 350 g robid
- 2 x žlici sladkorja v prahu
- 250 ml sladke smetane



© www.moji-recepti.net

Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- V skledo damo jajce, rjavi sladkor in vanilijovo pasto ter premešamo.
- Prilijemo mleko in olje ter dobro premešamo.
- Počasi vmešamo še belo moko in pecilni prašek.
- Ko imamo testo dobro premešano, dodamo še 250 g robid in premešamo.
- S pomočjo 2 žlic nadevamo modelčke za muffine z nastalo maso. Pečemo v ogreti pečici na 200°C približno 20 minut.
- Ko se muffini spečejo in ohladijo, jih še okrasimo s kremo. 100 g robid in sladkor v prahu zmiksamo ter vmešamo v stepeno sladko

smetano. Z nastalo kremo okrasimo muffine s pomočjo brizge ali vrečke za okraševanje.