

Prinsessamuffinit

Lapsetkin pääsevät auttamaan leipomisessa ja kokeilemaan luovuuttaan, kun teette yhdessä näitä helppoja vaniljamuffineja.

about 12 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

100 g voita
1,5 dl maitoa
3 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
4 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
about 10 - 12 kpl Muffinivuokia

Kuorrutus:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa (kylmää)
1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
(makusi mukaan)
0,5 - 1 tl Dr. Oetker Punaista
Elintarvikeväriä (ja sinistä
sopivan värin saavuttamiseksi)
Dr. Oetker Sweetheart -
koristerakeita

- 1 Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.**
- 2** Vatkaa sokeri, vaniljasokeri ja munat kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi.
- 3** Sulata voi, kaada maidon joukkoon ja sekoita muna-sokerivaahtoon.
- 4** Sekoita leivinjauhe ja vehnä jauhot keskenään ja siivilöi taikinaan. Sekoita taikina varovasti
- 5** Jaa taikina muffinivuokiin (noin $\frac{2}{3}$ vuoasta). Muffinipelti sopii paistamiseen erinomaisesti.
- 6** Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä ennen kuorruttamista.
- 7** Vatkaa kakkumousse ja maito sähkövatkaimella. Aloita alhaisella nopeudella ja lisää tehoa vähitellen. Vatkaa noin 3 minuuttia.
- 8** Mausta ja värjää kuorrute vanilja-aromilla ja elintarvikeväreillä.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 9 Levitä kuorrute jäähtyneille muffineille nokareina tai pursottamalla ja koristele prinsessakoristelilla..



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh. +358 9 6818830