



## MUFFINID

**Retsept:**Puudub

### Valmistamine

Vahusta miksriga kausis munad ja suhkur, kuni mass muutub kohevaks ja suhkur on sulanud. Lisa õli ja sega läbi, seejärel lisa piim ja vanilliin. Sega korralikult, kuni segu muutub ühtlaseks. Eraldi kausis sega omavahel jahu ja sool ning lisa see teises kausis olevale segule. Sega tainas korralikult läbi. Lõika šokolaad väikesteks tükkidega ja lisa tainale. Vala tainas muffini vormidesse, täites 2/3 vormist. Küpseta ahjus 180 °C 15-20 min kuni muffinid on kuldsed pruunid. Võta muffinid ahjust välja ja lase neil jahtuda. Kreemi valmistamine: Vahusta kausis tuhksuhkur ja toasoe või, kuni mass on muutunud ilusaks kohevaks ja õhuliseks. Lisa juurde vanilliin ja piim ning vahusta veel umbes minut. Kui tundub, et kreem on liiga vedel, lisa juurde tuhksuhkrut kuni oled saavutanud kreemi ideaalse konsistentsi. Soovi korral võid kreemi toiduvärviga täiustada. Täida tordiprits kreemiga ja kaunistaja jahtunud muffinid enda soovide järgi, viimase lihvi andmiseks võid peale puistata šokolaaditükikesi, marju, purustatud röstitud pähkleid või mandleid. Kaunistatud muffineid hoia külmas. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

Muffinite koostis:

- 2 muna
- 2/3 tassi (135g) suhkrut
- 60 ml õli
- 65 ml piima
- 1 tl vanilliini
- 1 tass Veski Mati Isekerkivat jahu
- näpuotsaga soola
- 65 g tumedat šokolaadi

Kreemi koostis:

- 1 ½ tassi tuhksuhkrut
- 115 g toatemperatuuril võid
- 1 tl vanilliini
- 1 spl piima