



Рецепт скачан с сайта [IamCOOK.RU](http://iamcook.ru)

Оригинал — <http://www.iamcook.ru/showrecipe/8590>
IamCOOK (Вконтакте) — <https://vk.com/iamcook>
IamCOOK (Facebook) — <https://www.facebook.com/iamcookru>
IamCOOK (Одноклассники) — <http://ok.ru/iamcook>

Автор рецепта — [Алена Прика](#)

Маффины творожные

Ингредиенты

Мука - 400 г
Яйца - 2 шт.
Растительное масло - 3 ст.л.
Молоко - 250 мл
Разрыхлитель - 2 ч.л.
Творог - 200 г
Сахарный песок - 5 ст.л.
Соль - 2 щепотки
Приправа для выпечки - 0,5 ч.л.

Процесс приготовления

Для приготовления творожных маффинов я выбрала самый простой рецепт. По нему маффины получаются пышными и воздушными - даже чем-то похожими на нежные булочки, но с более плотной текстурой. Готовится десерт очень легко - ингредиенты соединяются без проблем. Единственная сложность - необходимо следить за поверхностью выпечки, пока она "сидит" в духовке, чтобы не перерумянить ее.

Творог я выбирала магазинный, средней жирности. Молоко - также магазинное. Обязательно добавила в тесто [приправу для выпечки](#) - аромат у готовых маффинов был просто ошеломительный.

Итак, приготовьте для творожных маффинов все необходимые продукты, чтобы они были у вас под рукой.



В емкость разбейте куриные яйца и всыпьте сахар и соль. Взбейте венчиком или вилкой.



Влейте молоко и растительное масло. Я брала подсолнечное. Перемешайте.



Всыпьте разрыхлитель и приправу для выпечки. Перемешайте.



Затем добавьте творог и разомните его вилкой так, чтобы он смешался с яичной массой до однородности.



Всыпьте пшеничную муку и замесите тесто.



Оно должно быть плотнее, нежели на оладьи, но не крутым - как густая-густая сметана.



В силиконовые формочки выложите бумажные розетки для маффинов и налейте в них тесто на 2/3 формы. Маффины увеличатся при выпекании, поэтому не наполняйте формы до отказа тестом. Поместите формы на противень и выпекайте творожные маффины при 180-200С около 20-25 минут. Обязательно следите за поверхностью выпечки!



Готовым маффинам дайте остыть и достаньте их из формочек.



Посыпьте сахарной пудрой или украсьте кремом - по желанию. Подавайте к столу с чашечкой кофе или чая.



Приятного вам аппетита!

