

Muffins

Ovo su takozvani muffins ili mali kolači koje možete praviti zajedno s vašom djecom jer su jednostavni, brzi, bez promašaja i jeftini, a mogu i u više kombinacija.

Potrebno za 4 komada:

100 g margarina

75 g šećera (ja sam radila i s bijelim i s braon, a možda je neki interesantniji kao braon, još bolji, tako se meni bar posljednji put činilo)

100 g brašna pola glatko pola oštro

1/2 vrećice praška za peciva

1 jaje

1 TL suhog grožđa(grožđica)

1 TL drobljenih (ne mljevenih) oraħa

Pomješati margarin sa šećerom, dodati brašno, prašak za peciva i jaje.

Postepeno dodavati brašno. Potom dodati grožđice (ako fali dodajte još po po ukusu i otprilike), vidjet ćete već kad izmiksate sve da li je dovoljno.

Potom dodati oraħe u komadićima, ali ne miksati pretjerano tek toliko da se dobro umješaju!

Namažite pleh za kolače (pleh sa udubljenjem), a možete koristiti i papiriće za okrugle kolače.

Popuniti smesu u udubljenja na plehu.

Staviti na predposlednji držač u pećnici.

Peći 15-16 minuta se temperaturi od 150-180°C

Može i bez oraħa, a može i kombinacija s voćem kao npr. maline (ima zamrznutih, samo odlediti), ili trešnje kojih bude iz kompota u teglama, ali je s voćem manja sansa da će se kolači dignuti kako im to dolikuje, no to ne utječe na okus.

Još da napomenem, ovo je smjesa za jako malo, ali nisam htjela mjenjati na svoju ruku, no preporučujem da svako sebi podeblja količinu!

