


Nyit nap sít? muffin Kata receptje alapj

Írta: Góor Eszter

2011. november 07. hétfő, 13:49 - Módosítás: 2011. november 07. hétfő, 14:01

 A Gaia Alapvny munkatásai id?re kiveszik a r?zket k?tes munkákkal a nyit napok szervez?l lebonjol. Ezttal azonban a szokosn is lelkesebbek voltak a lyok, Timi v?lalta a t?farag?t, T?ndi ? Kata pedig s?t?t? s?tem?yekkel k?r?tatt? el a l?ogat?at. ?e, el?s?z? a muffin titka? <p style="text-align: justify;">Hozz?al? 12 db s?tihez</p> <p style="text-align: justify;">25 dkg teljes ki?rl? Galgafarm bio t?k?y?za liszt?
 2 boldog ty?kt? sz?maz?bio toj?
 10 dkg m? a t?zt?a
 3 ev?kan? m? a s?t?t?re
 10 dkg Galgafarm bio vaj
 30 dkg p?olt s?t?t?, h? n?k?l?
 5 dkg mazsola (elhagyhat?
 1 te?kan? ?r?t fah?
 1 te?kan? ?r?t gy?b?
 csipetnyi reszelt szerecsendi?
 1, 5 te?kan? sz?abikarb?a </p> <p style="text-align: justify;">csipetnyi s?/p> <p style="text-align: justify;">Elk?z? </p> <p style="text-align: justify;">A s?t?t 180 Celsius fokra el?meleg?j?k. A form?a pap? s?t?form?at tesz?nk vagy kikenj?k vajjal a m?yed?eket. A s?t?t? apr?a v?juk (12 v?ony kis szeletet f?re rakunk a d?z?hez), majd r?ntj?k a m?et, megsz?juk a f?szerekkel. 2dl vizet ?t?nk al?? teljesen puh?a p?oljuk. Kih?tj?k ? ?sze turmixoljuk. (A mazsol? meleg v?be ?tatjuk.)
 Egy t?ban ?szekeverj?k a lisztet, a sz?abikarb?? ? a s?. Egy k?i mixerrel a m?et ? a vajat habosra keverj?k. Egyes?el beledolgozzuk a toj?okat ? a s?t?t? p?r?. Hozz?ntj?k a lisztes kever?et, ? ?szekeverj?k, m? egynem? t?zt? nem kapunk. (Beleforgatjuk a mazsol?). A muffin form?at megt?j?k a t?zt?al, mindegyikbe f?ig belenyomkodunk 1-1 s?t?t? cikket. Az el?meleg?ett s?t?be tolva, 25 percig s?tj?k, a form?an hagyva h?tj?k ki.</p>