



Пасхальные творожные маффины

Нежные творожные маффины с яркой глазурью и посыпкой станут прекрасным пасхальным десертом и непременно понравятся вашим гостям и близким.

15 Порции



Средне

до 20 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

16 г Разрыхлитель теста с ароматом ванили Dr. Oetker
15 г Ванильный сахар с натуральной ванилью Dr. Oetker
2 уп. Глазурь сахарная голубая Dr. Oetker
1 уп. Посыпка цветная «Палочки» Dr. Oetker
400 г Творог 9 %
300 г Сахар
200 мл. Молоко
100 г Масло сливочное
500 г Мука пшеничная
1 шт. Апельсины
50 г изюм белый
1 щепотка Соль

- 1 Для приготовления маффинов нам понадобятся следующие ингредиенты.
- 2 Творог жирностью не менее 9% помещаем в глубокую ёмкость, добавляем сахарный песок, щепотку соли и растираем вилкой до однородного кремообразного состояния.
- 3 Растапливаем сливочное масло, даём ему остыть до комнатной температуры, после чего добавляем к творожной массе. Следом вливаем молоко и перемешиваем все компоненты венчиком.
- 4 В отдельную посуду разбиваем яйца, слегка взбиваем их с ванильным сахаром с натуральной ванилью Dr. Oetker до образования пены.
- 5 Аккуратно вводим яичную смесь в творожную массу, тщательно перемешиваем до полного объединения всех ингредиентов.
- 6 В отдельную ёмкость просеиваем пшеничную муку, добавляем 1 пакетик разрыхлителя теста с ароматом ванили Dr. Oetker и перемешиваем. Небольшими порциями вводим мучную смесь в творожную, каждый раз хорошо перемешивая тесто.





- 7 Изюм перебираем, промываем под проточной водой и обсушиваем. Орехи освобождаем от скорлупы и измельчаем ножом либо блендером. С одного апельсина при помощи тёрки аккуратно снимаем цедру. Добавляем орехи, изюм и цедру в тесто, после чего ещё раз тщательно всё перемешиваем.
- 8 Подготавливаем формы для творожных маффинов: дно каждой формы застилаем пергаментной бумагой. Заполняем формочки тестом на 1/2 от их объема. Разогреваем духовку до 180 градусов. Размещаем формы с тестом на противне и выпекаем на средней полке духовки в течение 30 минут до появления румяного оттенка.
- 9 Пакетик с голубой сахарной глазурью Dr. Oetker опускаем в горячую воду на 3-5 минут. В течение этого времени периодически разминаем пакетик пальцами для того, чтобы сделать текстуру глазури более однородной.
- 10 Готовые маффины извлекаем из форм и даём им остыть до комнатной температуры. Срезаем уголок у пакетика с глазурью и украшаем ею маффины.
- 11 Не дожидаясь высыхания глазури, посыпаем выпечку цветными посыпками "Палочки" Dr. Oetker.
- 12 Яркие и праздничные пасхальные творожные маффины готовы! Приятного чаепития!

