YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
LastGroove

ON
01.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

# Мафини



Мафините са лесна за приготвяне и апетитна закуска, която може да се приготви от цялата група за съвместна консумация или за специален повод.

Представената рецепта е за традиционни английски капкейкове.

## Съставки

- 200 г меко масло
- 1 чаена лъжичка ванилов екстракт или ванилин
- 200 г захар
- 3 или 4 яйца
- 200 г брашно с добавен бакпулвер.

## Рецепта

Загрейте фурната до 180 °C.

Поставете хартиени формички в тавите за мъфини.

В миксера разбийте маслото, ванилията/ваниловия захар и захарта.

Добавете яйцата – по едно*.

Постепенно добавяйте брашното, като непрекъснато разбърквате.

Ако тестото ви се струва прекалено гъсто, добавете малко мляко.

*Можете първо да разбиете белтъците и да ги добавите постепенно към тестото – това ще позволи да се получи по-лека консистенция на готовите бисквити. Това обаче затруднява приготвянето при печене на големи количества.

С лъжички напълнете 1/3 от хартиените формички.

Поставете във фурната за около 15–20 минути.

## Глазура

ТВЪРД ГЛАЗУР.

За да приготвите твърда глазура, ще ви трябват:

- 200 г масло
- 400 г пудра захар
- няколко супени лъжици мляко

Рецепта:

- Разбийте маслото, докато омекне
- Добавете половината от пудрата захар и разбивайте, докато се смеси
- Добавете останалата пудра захар и разбивайте, докато се смеси
- Ако сместа е прекалено гъста, добавете минимално количество мляко
- За да получите цветна пудра, добавете подходящо количество хранителен оцветител.

ОБИКНОВЕНА ГЛАЗУРА.

За да приготвите обикновена глазура, ще ви трябват:

- 200 г пудра захар
- Няколко супени лъжици топла вода

Рецепта:

- Разбъркайте съставките, докато се получи гладка смес.
- Ако е необходимо, добавете пудра захар или вода

Ако искате глазурата да има вкус, можете да използвате следните варианти:

- заместете водата (или част от нея) с лимонов сок
- Добавете една чаена лъжичка ванилов екстракт или друг екстракт.

## Декорация

Декорирайте мъфините с всичко, което ви попадне:

- с плодове

- бадеми или кокос
- цветни бонбони
- с разноцветна глазура
- перлички, розички, листа за декорация и др.

## Специални оферти за мафини

По време на срещата на YS. Като част от интеграционните и творческите занимания.

Мафините могат да се изпекат заедно с групата или да се донесат готови и да се украсят заедно с групата.

Събитие на сбора, към което YS може да допринесе, като донесе ръчно приготвени мъфини.

Мафините могат да бъдат част от кампания за набиране на средства за избран проект на YS.

Мафините могат да се използват като креативна покана за среща, организирана от църквата или групата на YS.

## Празникът на мафините

На 30 март се отбелязва Световният ден на мафините.

### Weitere Informationen

*Категории*
Игри и занимания

*Етикети*
Рецепта

*Възраст*
Няма налични данни.

*Брой участници*
1–20

*Библията*
Липсва тази информация.

*Продължителност*
Няма налични данни.

*Материал*
Почти без усилие

*Изтегляне на файлове*
Няма изтегляне на файлове

*KI Generierter Inhalt*
Съдържание
Категории
Етикети
Възраст
Брой участници
Библията
Продължителност
Материал

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/mafini