

Mini-donut muffins (Video), από την Ηλέκτρα Μαραγκουδάκη και το Electra's sweetchen!

Δείτε το video:

<https://youtu.be/FyPoBzCA06k>

Αυτή η συνταγή κάνει 24 mini muffins.

Υλικά

- 240 γρ αλεύρι γ.ο.χ.
- 120 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
- 5 γρ baking powder
- 120 ml ξυνόγαλα
- 60 ml γάλα
- 60 ml βούτυρο λυωμένο
- 2.5 ml εκχύλισμα βανίλιας

Για επικάλυψη, από πάνω μετά το ψήσιμο

- 85 ml βούτυρο λυωμένο
- 120 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
- 10 γρ κανέλα



Οδηγίες •

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 190 βαθμούς κελσίου στο πρόγραμμα των αντιστάσεων. • Σε ένα μπωλ, ανακατεύετε με τον αναδευτήρα τα στερεά υλικά, το αλεύρι, την ζάχαρη και το baking powder.

- Προσθέστε τα υγρά υλικά, ξυνόγαλα, γάλα, βούτυρο, βανίλια και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Βάζετε χάρτινες θήκες στο ταψάκι των mini muffins.
- Μοιράζετε το μείγμα στις 24 θήκες.
- Ψήστε στους 190 βαθμούς κελσίου για 20 λεπτά στο πρόγραμμα των αντιστάσεων.
- Μόλις βγούν από τον φούρνο, έχετε ετοιμάσει την επικάλυψη, τα βουτάτε στο βούτυρο και μετά στο μείγμα ζάχαρης-κανέλας.

Στην γεύση είναι σαν donut, είναι νόστιμα, αφράτα, υγρά, θα τα αγαπήσετε ! Μην ξεχάσετε να σχολιάσετε, να κάνετε "like" και να εγγραφείτε στο κανάλι μου για να μην χάσετε τις συνταγές που θα ακολουθήσουν !

YOUTUBE: <https://www.youtube.com/channel/UCiJl...>

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/electrasswee...>

INSTAGRAM: <https://www.instagram.com/electrasswe...>

TWITTER: https://twitter.com/electra_mar



<https://www.facebook.com/electrassweetchen/photos/pcb.1993915110851867/1993909037519141/?type=3&theater>