

МАФІНИ



Підготовка
5 хвилин

Застосування
Повсякденний

Приготування
20 хвилин

Дієта
Низькобілковий

Кількість порцій
5 порцій

Алергени
Яйце, може містити
сліди глютену та
лактози

Складність
Середня

**Спосіб
приготування**
Випічка

Харчова цінність

	На 100 г	На порцію (~100 г)
Енергетична цінність, кДж / ккал	1216,0 / 288,5	1240,3 / 294,3
Білки, г	0,5	0,6
Жири, г	8,3	8,4
Вуглеводи, г	53,0	54,0
ФА	27,7	28,3

Інгредієнти

250 г Суміш для випічки "Кекс ванільний"
1 шт Яйце перепелине
25 г Масло вершкове
100 г Повидло
Цукрова пудра для прикрашення

Приготування

Крок 1

Збийте 1 перепелине яйце та 125 мл води

Крок 2

Додайте суміш "Кекс ванільний" та м'яке вершкове масло. Ретельно перемішайте.

Крок 3

Фоми змастіть олією, викладіть у них готове тісто та випікайте при температурі 180 С протягом 15-20 хв.

Крок 4

За допомогою кондитерського шприца наповніть мафіни повидлом та прикрасьте цукровою пудрою за смаком

Смачного!

