

Muffins cu fructe confiate și glazură de lămâie



Usor

Ingrediente:

1 cutie [Muffins - mix pentru briose](#) de la Dr. Oetker
2 ouă
125 ml ulei
75 ml lapte
100 g amestec de fructe confiate
1 plic glazura de lamaie
3-4 lingurite apa.

Mod de preparare:

Se iau din cutie cele 12 forme de copt și se așează pe o tavă dreptunghiulară.

Într-un vas se pune praful pentru briose și se adaugă ouăle, uleiul și laptele. Se amestecă cu telul până la obținerea unui aluat lucios. Se adaugă fructele confiate și se încorporează ușor cu telul în aluat. Cu ajutorul a 2 linguri se dozează aluatul, în cantități egale în cele 12 forme de copt. Se coc în partea de mijloc a cuptorului timp de 20-25 minute.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 20-25 minute

Brioșele se lasă la răcit în formele de hârtie pe un grătar. Se prepară glazura de lămâie și se decorează cu ea muffins-urile.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro