

Griz muffini s bijelom čokoladom i jagodama

Muffini od griza s bijelom čokoladom i jagodama

12 komada



uspijeva lako

do 10 Min.



Sastojci:

Sastojci za muffine:

- 1 l mlijeka
- 9 žlice pšenične krupice
- 3 žlice Dr. Oetker Original Gustina
- 3 žlice šećera u prahu
- 3 žlice šećera
- 2 žlice maslaca

Sastojci za preljev:

- 160 g bijele čokolade
- 80 g slatkog vrhnja

Sastojci za ukrašavanje:

- jagoda
- 20 g Dr. Oetker Badema mljevenih (za ukrašavanje)

1 Muffini:

U dva decilitra mlijeka umiješajte gustin. Preostalom mlijeku dodajte šećer i zagrijte dok ne postane vruće. Redovito miješajući umiješajte griz, a zatim smjesu gustina. Kuhajte na laganoj-srednjoj vatri uz redovito miješanje oko 5-10 minuta dok se ne dobije gusta smjesa. Po potrebi dodajte još malo mlijeka ako se smjesa ne može miješati zbog gustoće.

2 U skuhanu smjesu umiješajte maslac. Smjesu ravnomjerno rasporediti u podmazane papirnate košarice za muffine.

3 Preljev: Zakuhajte slatko vrhnje. Umiješajte čokoladu i prelijte po vrhu muffina.

4 Ukrašavanje: Muffine nakon hlađenja ukrasiti jagodama i mljevenim bademima.