



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- כפיות אבקת אפייה
- 4/1 1/4 כפית מלח
- 2/1 1/2 כוסות חלב
- גרם חמאה מומסת
- ביצה
- גרם תערובת פירות יבשים

הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני (175 מעלות צלזיוס). משמנים ומקמחים את התבניות.
2. מכניסים לקערת המערבל את הקמח, הסוכר, אבקת האפייה והמלח, ומערבבים. מוסיפים את חלב, החמאה והביצים, ומערבלים במהירות נמוכה. מוסיפים את הפירות היבשים, ומערבבים.
3. יוצקים את העיסה לשקעים שבתבנית, עד כשני שליש מגובהם. מכניסים לתנור ואופים כ-25 דקות, או עד שהמאפינס מזהיבים.
4. המאפינס נשמרים כ-3 ימים. אם רוצים אפשר להקפיא אותם ולחמם שוב בחום בינוני-נמוך. בתיאבון!

⌚ 45 דקות

⊕ 12 servings 12