SUBMITTED BY
LastGroove

ON
01.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Mafini



Mafini ir viegli pagatavojama un skaisti izskatīga uzkoda, ko var pagatavot visai grupai, lai kopīgi baudītu, vai arī kādam īpašam notikumam.

Šī recepte ir tradicionālo angļu kēksīšu recepte.

Sastāvdaļas

- 200 g mīksta sviesta
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta vai vaniļas cukura
- 200 g cukura
- 3 vai 4 olas
- 200 g miltu ar cepamā pulvera piedevu.

Recepts

Iesildiet cepeškrāsni līdz 180 °C.

Izkliedējiet papīra ieliktņus uz mafinu pannām.

Ar mikseri saputo sviestu, vaniļu/vaniļas cukuru un cukuru.

Pievienojiet olas – pa vienai*.

Pakāpeniski pievienojiet miltus, nepārtraukti maisot.

Ja mīkla šķiet pārāk bieza, pievienojiet nedaudz piena.

*Vispirms var uzsist olu baltumus un pakāpeniski pievienot mīklai — tas ļaus iegūt vieglāku gatavo cepumu konsistenci. Tomēr tas apgrūtina cepšanu lielā grupā.

Ar tējkarotēm piepildiet 1/3 papīra formiņu.

Ielieciet cepeškrāsnī uz apmēram 15–20 minūtēm.

Glazūra

CIETĀ GLASĪRA.

Lai pagatavotu cietu glazūru, tev būs nepieciešams:

- 200 g sviesta
- 400 g pūdercukura
- dažas karotes piena

Receptes apraksts:

- Sakuļ sviestu, līdz tas kļūst mīksts
- Pievienojiet pusi pūdercukura daudzuma un putojiet, līdz masa būs vienmērīga
- Pievienojiet atlikušo pūdercukura daudzumu un putojiet, līdz masa būs vienmērīga
- Ja masa izrādīsies pārāk cieta, pievienojiet nelielu daudzumu piena
- Lai iegūtu krāsainu pūderi, pievienojiet atbilstošu daudzumu pārtikas krāsvielas.

PARASTS GLASĒJUMS.

Lai pagatavotu parasto glazūru, jums būs nepieciešams:

- 200 g pūdercukura
- Dažas ēdamkarotes siltā ūdens

Receptes apraksts:

- Sajauc sastāvdaļas, līdz veidojas gluda masa.
- Vajadzības gadījumā pievienojiet pūdercukuru vai ūdeni

Ja vēlaties, lai glazūra būtu ar garšu, varat izmantot šādas iespējas:

- aizstājiet ūdeni (vai daļu ūdens) ar citrona sulu
- Pievienojiet tējkaroti vaniļas ekstrakta vai cita ekstrakta.

Dekorēšana

Dekorē mufinīšus ar visu, kas vien ir pa rokai:

- augļiem

- mandeļiem vai kokosriekstu skaidiņām
- krāsainām konfektēm
- dažādu krāsu glazūru
- pērlītēm, rozītēm, pārtikas lapām utt.

Muffinu akcijas

YS tikšanās laikā. Integrācijas un radošo nodarbību ietvaros.

Muffinus var izcept kopā ar grupu vai arī atnest jau gatavus muffinus un kopā ar grupu tos dekorēt.

Kopīgs pasākums, kurā YS var piedalīties, atnesot pašu gatavotus muffinus.

Muffini var būt daļa no ziedojumu vākšanas akcijas izvēlētajam YS projektam.

Maizītes var izmantot kā radošu ielūgumu uz pasākumu, ko organizē baznīca vai YS grupa.

Mafina diena

30. martā tiek atzīmēta Pasaules mafinu diena.

Weitere Informationen

Kategorijas
Spēles un nodarbības

Tags
Recepts

Vecums
Dati nav pieejami.

Dalībnieku skaits
1–20

Bībele
Šī informācija nav pieejama.

Ilgums
Dati nav pieejami.

Materiāls
Gandrīz bez piepūles

Failu lejupielāde
Failu lejupielādes nav

KI Generierter Inhalt
Saturs
Kategorijas
Tags
Vecums
Dalībnieku skaits
Bībele
Ilgums
Materiāls

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lv/wiki/art/mafini