

Mufinki malinowo-krówkowe

Mufinki malinowo-krówkowe – słodka rozkosz w każdym kęsie

Puszyste mufinki z malinami i kawałkami krówek to prawdziwa uczta dla podniebienia. Te **soczyste babeczki** łączą w sobie słodycz karmelowych krówek z orzeźwiającą kwaskowatością malin, tworząc idealnie zbalansowany deser. Ciasto jest wilgotne dzięki dodatkowi miodu, a każdy kęs zaskakuje kawałkami rozpływających się krówek.

Dla kogo?

Te mufinki to idealny wybór dla *miłośników słodkich wypieków* z owocowym akcentem. Sprawdzą się zarówno dla dzieci, jak i dorosłych, którzy cenią sobie połączenie klasycznych smaków w nowym wydaniu. Są też świetną propozycją dla osób, które lubią eksperymentować w kuchni i szukają prostych, ale efektownych przepisów.

Na jaką okazję?

Mufinki malinowo-krówkowe będą **gwiazdą podwieczorku** czy spotkania przy kawie. Sprawdzą się również jako słodki poczęstunek na piknikach, urodzinach czy innych rodzinnych uroczystościach. Podane na ciepło z gałką lodów waniliowych mogą stanowić eleganckie zwieńczenie obiadu dla gości.

Czy wiesz o tym?

Krówki, znane również jako *kajmak* lub *toffee*, to tradycyjne polskie słodycze o kremowej konsystencji. W wysokiej temperaturze pieczenia rozpuszczają się częściowo, tworząc w mufinkach karmelowe kieszonki, które po ostygnięciu pozostają

miękkie i ciągnące. Połączenie ich z malinami to klasyczny przykład harmonii smaków słodkiego i kwaśnego.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z przepisem, zastępując maliny innymi owocami sezonowymi – **jeżynami**, **borówkami** czy kawałkami gruszek. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do ciasta szczyptę cynamonu lub kardamonu. Gotowe muffinki możesz też udekorować polewą z białej czekolady lub posypać cukrem pudrem wymieszanym z liofilizowanymi malinami.