

大廚師: Esther
日期:Nov.27 2010

藍莓鬆糕 Blueberry Muffin

材料:

- 3 cups of 面粉
- 1 汤勺 baking powder
- ½ 茶匙 baking soda
- ½ 茶匙的盐
- 10 汤匙不加盐的奶油(1 ¼ stick unsalted butter), 软化一些
- 1 cup 紅糖
- 2 个大鸡蛋
- 1 ½ cup 原味酸奶 plain yogurt
- 1 茶匙的柠檬碎皮
- 1 ½ cups 蓝莓 (新鮮或冷凍均可)
- 1 汤匙的面粉 (如果, 你使用冻过的蓝莓)

做法:

- 1, 1 个 烤盘架子放在烤箱的中间, 把烤箱调至 375 度。
- 2, 把面粉, baking powder, soda 和盐拌匀, 放在一边。
- 3, 在一个大盆锅里, 把黄油, 糖搅拌成松软状; 加入一个鸡蛋, 搅匀再加入另一个鸡蛋继续搅匀; 放进柠檬碎皮稍微搅一下。把调好后的面粉放进一半搅匀; 倒入 1/3 酸奶搅匀; 再倒入剩下面粉的一半搅匀, 放入 1/3 酸奶搅匀; 最后, 放进剩下的面粉搅匀, 加入所有的酸奶搅匀; 放入蓝莓稍搅拌。如果是冻蓝莓, 先融化, 控干, 裹一层干面粉。
- 4, 用一个可以装 12 个 muffin 的烤盘容器, 刷上或喷上一点油或黄油, 分别均匀地放入和好的面粉; 放入烤箱大约 25-30 分钟, 或成金黄色; 取出放置 5 分钟, 将 muffin 从烤盘内取出, 即可暖暖地食用。

大约可以制作 12-16 个 muffin。