מאפינס תות וניל.

רכיבים:

2 ביצים

1 כוס סוכר (200 גרם)

¾ כוס שמן

2 כפיות תמצית וניל

½ כוס מיץ תפוזים

¾ כוס שמנת מתוקה

2 כוסות קמח תופח (280 גרם)

ריבת תות

אופן ההכנה:

1. מוסיפים לקערת המיקסר את הביצים, הסוכר והשמן ומערבלים עד לקבלת בלילה אחידה.

2. מוסיפים את שאר המצרכים וממשיכים בעירבול, עד שמתקבלת הבלילה.

3. ממלאים חצי משקעי המאפינס שבתבנית, מעל מוסיפים כפית ריבת תות ומעל מוסיפים מהבלילה עד ¾ גובה.

4. אופים בתנור בחום בינוני (180º) במשך 20 דקות או עד שקיסם יוצא נקי.