



## Englantilaiset muffinssit

Aineet: 2 rkl sokeria  
1 tl suolaa  
1 pss kuivahiivaa  
14 dl vehnäjauhoja  
4,2 dl maitoa  
¼ dl voita tai margariinia  
1 kananmuna  
2 rkl karkeita maissijauhoja

Valmistus: Yhdistä suuressa kulhossa sokeri, suola, hiiva ja noin 4 dl jauhoja.

Laita kattilaan maito ja rasva ja kuumenna seos. Yhdistä lämmin seos kuiviin aineksiin vähitellen samalla vatkatun. Kaavi taikinanuolijalla muutaman kerran, jotta ainekset sekoittuvat hyvin. Lisää vähitellen kananmuna ja noin 3 dl jauhoja ja sekoita vielä 2 min. Lisää lusikan avulla noin 6 dl jauhoja saadaksesi taikinasta tarpeeksi paksua. Muotoile taikinasta jauhotetun pöydän päällä pallo, joka asetetaan öljytyyn kulhoon. Pyörittele taikinapalloa niin, että pinta on öljyinen.

Peitä leivinliinalla ja anna kohota kaksinkertaiseksi (noin 1 ½ h) lämpimässä, vedottomassa paikassa.

Kun taikina on kohonnut, kumoa se jauhotetulle pöydälle, aseta kulho taikinan päälle 15 min, ajaksi ja anna taikinan levätä. Taikinan levätessä aseta maissijauhot lautaselle. Kaulitse taikina noin 1 cm paksuiseksi levyksi. Ota taikinasta 18 pyöreätä osaa muotilla.

Pyöritä kunkin muffinssin molemmat puolet maissijauhoissa ja aseta joko muffinssivuokaan tai noin 2,5 cm:n välein (kertakäyttöisiin, paperisiin) muffinssi/leivosvuokiin. (Laita kaksi paperivuokaa päällekkäin, näin muffinssit eivät leviä). Peitä leivinliinalla ja anna kohota kaksinkertaiseksi noin 45 min. ajan lämpimässä paikassa. Aseta muffinssit uunipellille leivinpaperin päälle ja paista noin 8 min ajan noin 225°C tai kunnes muffinssit ovat kullanuskeita. Anna niiden jäähtyä. Jos tarjoat muffinssit myöhemmin, peitä ne talouskelmulla. Kun haluat tarjota ne, kuumenna uunissa, mikrossa tai leivänpaahtimen ritilällä. Halkaise leveyssuunnassa ne haarukan avulla juuri ennen tarjoilua.