

# Wiosenne zielone muffinki szpinakowe

Razem z nadejściem wiosny przygotowałam dla Was bardzo wiosenne muffinki szpinakowe – łączka z kwiatkami. Muffinki szpinakowe zrobią wrażenie nie tylko na wielkanocnym stole. Na pewno spodobają się dzieciom, a dorosłych skuszą wilgotnością ciasta.

Wszystkie przepisy na Wielkanoc zebrane są tutaj.

## Wiosenne muffinki szpinakowe „łąka z kwiatkami”



### Wiosenne muffinki szpinakowe:

- 220 g szpinaku rozmrożonego i rozdrobnionego
- 2 jajka

- pół szklanki oleju
- 1 i 1/3 szklanki mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół szklanki cukru

Masa:

- 150 ml śmietany kremówki 30 lub 36%
- 125 g mascarpone
- łyżka cukru pudru
- opcjonalnie żółty barwnik

Do ozdoby:

- kwiatki i listki opłatki, motylki cukrowe

## **Jak zrobić zielone muffinki szpinakowe?**

Rozmrożony szpinak odcisnąć z wody, a następnie zmiksować razem z olejem. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, do której następnie dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Do tej masy dodać szpinak z olejem i całość wymieszać dokładnie. Przebrać ciasto do foremek na muffinki i piec przez 25 minut w temp. 180 st.C. Po upieczeniu ostudzić, a następnie ścinać wierzch babeczek, który rozkruszyć w miseczkach.

Śmietanę kremówkę ubić z cukrem pudrem na sztywno, połączyć z mascarpone ostrożnie i dodać (opcjonalnie) żółty barwnik. Masę wyłożyć na ścięte babeczki, a na krem wyłożyć okruszki zielonego ciasta, które kruszyliśmy. Muffinki ozdobić kwiatkami i motylkami cukrowymi.





*duśiowakuchnia.pl*

*dusiowa kuchnia.pl*

