



蓝莓麦芬 (Blueberry muffins)

原料:

- 2 杯中筋面粉
- 1/2 杯黄油 (1 根)
- 1/2 杯牛奶
- 2 个鸡蛋, 放至室温
- 1 杯新鲜蔓越莓 (blueberry)
- 1/2 杯白糖
- 2 茶勺泡打粉 (baking powder)
- 1/2 茶勺苏打粉 (baking soda)
- 1/4 茶勺盐
- 1/2 茶勺香草精 (vanilla extract)



小提示:

无论是麦芬, 蛋糕还是 pancake, 泡打粉是非常重要的。在不打发蛋白的情况下, 糕体发泡主要是靠泡打粉, 而泡打粉开封以后, 会渐渐失去效力, 虽然包装上写的保质期很长, 但是我每 2 个月左右, 会重新更换家里的泡打粉。

推荐买无铝的泡打粉, 可以在 Wal-Mart 烘焙用品的地方买到。

做法:

烤箱预热到 375F/191 度。

面粉, 泡打粉, 苏打粉和盐, 混合均匀。为了混合均匀, 我通常会用筛子筛一下, 不筛也没关系, 麦芬蛋糕不需要像别的蛋糕那么讲究。

黄油和白糖放在一个大碗里, 用打蛋器中低速打发, 大概三四分钟的样子, 白糖溶化, 黄油体积变大, 颜色变浅, 打蛋器的转头所经过之处, 留下的痕迹会呈羽毛状。

加入 1 个鸡蛋, 打匀后, 再加入第 2 个鸡蛋和香草精, 再度打匀, 然后把牛奶分三四次倒入, 每一次要打匀了再加。





WWW.YANKITCHEN.COM

面粉倒入黄油糊里，用橡皮刮刀拌匀，拌到没有干粉在外就行，不要过度搅拌，然后加入蓝莓，拌匀。因为整个面粉比较厚，蓝莓不会沉底，所以不用事先用面粉把蓝莓裹上，别的蛋糕另当别论。

在烤盘里放好麦芬蛋糕的小纸杯，盛入面糊，每个纸杯九分满的样子，一共可以装 12 个纸杯。

送入烤箱，烤 25 分钟或者到蛋糕表面金黄为止。

烘焙的时候，满屋子都是浓郁的蓝莓香和蛋糕的香味，心里很有成就感呢！O(∩_∩)O~



WWW.YANKITCHEN.COM