

Ένα από τα πιο αγαπημένα φρούτα, το κεράσι, γίνεται ο πρωταγωνιστής του αρτοζαχαροπλαστικού σας. Η Ελένη Καμάρδα παρουσιάζει τέσσερις πρωτότυπες συνταγές για να εμπλουτίσετε την γκάμα των προϊόντων σας...



Συνταγές-Εκτέλεση:
Ελένη Καμάρδα
Φωτ.:
Θεοδόσης Γεωργιάδης

Με βάση... ΤΟ ΚΕΡΑΣΙ!

1

Muffins με κεράσια

ΥΛΙΚΑ

400 γρ.	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
30 γρ.	Μπέικιν
6 γρ.	Σόδα
200 γρ.	Αμύγδαλα σε σκόνη
100 γρ.	Δάκρυα σοκολάτας
250 γρ.	Ζάχαρη
2 δόσεις	βανίλια
300 γρ.	Γιαούρι στραγγιστό
300 ml.	Γάλα
60-100 ml	Ηλιέλαιο
500 γρ.	Κεράσια (στραγγισμένα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

(Χρησιμοποιούμε σύρμα χειρός)

Σε ένα σκεύος ρίχνουμε τα υγρά υλικά με τη σόδα και τη βανίλια και μετά τη ζάχαρη ώστε να λιώσει ελαφρώς. Με το χέρι (φορώντας γάντι) ρίχνουμε μέσα το αλεύρι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το αμύγδαλο σε σκόνη και τα καλά στραγγισμένα κεράσια. Παίρνουμε τα καλά βουτυρωμένα κουτιά (κονσέρβας), αλευρώνουμε και ρίχνουμε ποσότητα του μείγματος μέχρι τη μέση. Ψήνουμε στους 180°C για 25-30'. Όταν κρυώσουν, τα βγάζουμε από τα κουτιά και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.





Επειδή το μείγμα δεν είναι πολύ γλυκό, μπορούμε να φτιάξουμε ένα χρωματιστό γλάσο και να τα επικαλύψουμε.