English muffins – antroji įrašo versija

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 500 g miltų
- 7 g sausų mielių
- 300 ml šilto pieno
- 1 šaukštas cukraus
- 1/2 šaukštelio druskos
- 30 g sviesto

Gaminimo eiga

1. Sušildykite pieną ir ištirpinkite sviestą.
2. Sumaišykite miltus, mieles, druską ir cukrų. Pridėkite šiltą pieną ir minkykite, kol tešla taps elastinga.
3. Palikite tešlą kyti valandą.
4. Iškočiokite tešlą ir supjaustykite. Palikite pakilti apie 30 minučių.
5. Kepkite ant karšto paviršiaus iki auksinės rudos spalvos, apie 6-8 minutes kiekvienai pusei.

Pastabos

Šaltinis: BBC Good Food

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt