

Sambialaiset kurpitsamuffinsit (20 kpl)

resepti: Elivas Kaira, Sambia, muokaten suomeksi kääntänyt Tanja Rantanen, Martat

250-300 g myskikurpitsaa kuorittuna ja paloittuna
0,5 dl vettä

200 g voita tai margariinia
2,5 dl sokeria
2 kananmunaa
5 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
0,5 tl ruokasoodaa
(1 tl vaniljasokeria)

Laita kurpitsapalat ja vesi kattilaan. Kuumenna, kunnes keitos alkaa kiehua, ja keitä miedolla lämmöllä noin 15 min (kunnes kurpitsa on pehmeää). Ota muutama kurpitsalohko sivuun (muffinsien päälle laitettavaksi) ja soseuta loput sauvasekoittimella tasaiseksi soseeksi.

Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen hyvin sekoittaen. Lisää pienissä erissä keskenään sekoitetut jauhot, leivinjauhe ja sooda ja sekoita. Viimeisenä lisää kurpitsasose ja sekoita tasaiseksi.

Jaa taikina muffinsivuokiin. Täytä vuoat vain puolilleen. Pilko sivuun otetut kurpitsakuutiot pienemmiksi paloiksi ja paina kurpitsapala kevyesti kunkin muffinsin pinnalle. Paista 175-200 asteessa noin 15 minuuttia.

Tanjan terveiset leipojalle:

- Taikina on melko raskasta. Parhaan lopputuloksen saat käyttämällä muffinsivuokaa ja laittamalla paperivuoat muffinsivuoan koloihin. Myös silikoniset muffinsivuoat tai tukevamat paperiset muffinsivuoat toimivat hyvin.
- Taikinan voinee paistaa myös kakkuvuoassa, mutta tätä en ole itse kokeillut.