

Cytrynowe muffinki z piegami



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
mąka pełnoziarnista	0,5 szklanki +2 łyżki
cukier	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
margaryna Kasia	10 dag
mleko	1 szklanka
jaja	2 średnie
cytryna	1 średnia
polewa czekoladowa	1/3 opakowanie
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę rozpuszczamy, studzimy i dodajemy mleko oraz jajka. Dokładnie miksujemy.
- KROK 2 Wszystkie sypkie składniki razem mieszamy.
- KROK 3 Płynne składniki dodajemy do sypkich, mieszamy łyżką.
- KROK 4 Cytrynę sparzamy wrzątkiem, wycieramy papierowym ręcznikiem, ścieramy skórkę na tarce o drobnych oczkach i następnie wyciskamy sok, dodajemy do pozostałych składników, mieszamy. Ciasto wlewamy do papilotek ułożonych w blaszce do pieczenia muffinek, na górze układamy polewę czekoladową w drażkach.
- KROK 5 Pieczemy około 20 minut w temperaturze 190-200 stopni.

