

## Jogurtowe muffinki z jagodami i kruszonką



### KUCHNIA MARTY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki na ciasto

<b>mąka tortowa</b>	260 g
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>cukier</b>	65 g
<b>jajko</b>	2 szt
<b>jogurt waniliowy</b>	280 g
<b>masło</b>	60 g
<b>jagody</b>	1 szklanka

#### Składniki na kruszonkę

<b>mąka tortowa</b>	50 g
<b>masło</b>	30 g
<b>cukier puder</b>	20 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie kruszonki:

Składniki na kruszonkę wrzucamy do miseczki, szybko siekamy kilak chwil, a następnie rozcieramy palcami na kruszonkę.

Piekarnik nagzewamy do temperatury 190 stopni.

Przygotowanie muffinków:

W jednej misce mieszamy składniki suche (mąkę, proszek, sodę, sól i cukier), w drugiej misce mieszamy składniki mokre (roztopione masło, jajka i jogurt waniliowy). Mokre i suche składniki łączymy razem szybko i niezbyt dokładnie (do suchych dodajemy mokre). Dodajemy jagody i jeszcze raz delikatnie mieszamy całość.

Papilotki napęlniamy ciastem do 2/3 wysokości. Posypujemy kruszonką i pieczemy ok. 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni.

Studzimy na kratce.