

kolorowe muffiny



BEATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
masło	1/2 kostki
jajko	2 szt.
mąka pszenna	2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki
aromat cytrynowy	
starta skórka z cytryny	
barwniki spożywcze	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko, masło, cukier, aromat i skórkę podgrzewać, aż masło się rozpuści. Ostudzić, dodać jajka, utrzeć. Połączyć z przesianą mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Podzielić na 5 części, do każdej dodać inny barwnik. Wlewać do foremki po kolei, każdy następny kolor wlewać na środek foremki. Piec ok 25 min. w temp. 170 st.

Przepis można modyfikować wg. własnego uznania np. dodając jagody, orzechy, kawałki jabłek lub inny aromat. Można zrezygnować z kolorów i dodać kakao i kawałki czekolady. W każdej wersji są pyszne :)