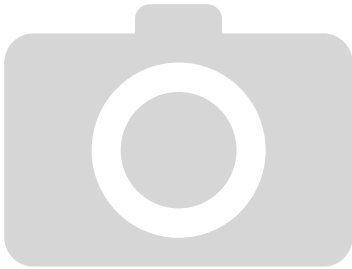


## Miffinki

### AGATA123



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	6 łyżek
<b>cukier</b>	0,5 szklanki
<b>kawa rozpuszczalna</b>	
<b>aromat waniliowy</b>	
<b>mąka</b>	1 3/4 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	
<b>mleko</b>	1/4 szklanki
<b>czekolada biała</b>	1 tabliczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) Ucieramy masło i cukier, dodając jajko (musimy uważać, aby masło nam się nie ścięło).
- 2) W dwóch łyżkach ciepłej wody rozpuszczamy 2 łyżki kawy.
- 3) Dodajemy do masła kawę i wanilię.
- 4) W osobnej misce łączymy sól, mąkę, proszek do pieczenia. Łączymy z mlekiem i masą. Dodajemy czekoladę (ja proponuje malutkie kawałki).
- 5) Przekładamy do foremek i pieczemy w temperaturze 180-200 stopni przez około 30-40 minut w zależności jak szybko dojdą nasze muffinki.  
Smacznego!