

## Muffinki cytrynowe z borówką amerykańską



### HABIBI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kwaśne mleko</b>	1 szkl.
<b>olej z pestek winogron</b>	1/2 szkl.
<b>mąka pszenna</b>	2 szkl.
<b>mąka krupczatka</b>	1/2 szkl.
<b>jajka</b>	2 duże
<b>cytryna</b>	średnia
<b>soda oczyszczona</b>	2/3 łyżeczki
<b>cukier kryształ</b>	1 szkl.
<b>borówka amerykańska</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka, olej z pestek winogron i cukier zmiksować na jasną masę.
- KROK 2 Dosypać mąkę pszenną połączoną z sodą oczyszczoną.
- KROK 3 Zmiksować na gęste ciasto dodając stopniowo zsiadłe mleko i krupczatkę.
- KROK 4 Na koniec dodać do ciasta skórkę otartą z całej cytryny oraz wyciśnięty sok.
- KROK 5 Ciastem napełnić papilotki maksymalnie do 2/3 wysokości i powtykać w każdą porcyjkę po kilka borówek.
- KROK 6 Piec do suchego patyczka w temp. 175°C z termoobiegiem.