

Muffinki gruszkowo - imbirowe według Nigelli Lawson



MONIKA63



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
drobny cukier	150 g
kwaśna śmietana	140 ml
olej roślinny	125 ml
miód	1 łyżka
jajko	2 sztuki
gruszka	1 duża sztuka
brązowy cukier	75 g
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni.

Odmierz do miski mąkę, proszek do pieczenia, drobny cukier, cukier trzcinowy i mielony imbir.

W dużym dzbanku z miarką zamieszaj kwaśną śmietaną, olej, miód oraz jajka i połącz z suchymi składnikami.

Na koniec dodaj pokrojoną w kostkę gruszkę, wymieszaj i nałóż równą ilość ciasta do foremek.

Oprósz muffinki cukrem trzcinowym i piecz 20 minut. Najlepiej smakują jeszcze lekko ciepłe.