

Muffinki keksowe



DWA POKOJE Z KUCHNIĄ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl
cukier	0,5 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
jajko	2 szt
kefir	1 szkl
olej	0,5 szkl
rodzynki	2 łyżki
daktyle	5 szt
figi	3 szt suszone
orzechy posiekane	2 łyżki
skórka pomarańczowa	1 łyżka kandyzowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Suche składniki- cukier, make, proszek mieszamy w jednej większej misce, w drugiej mieszamy kefir, jajka, olej
- KROK 2 Następnie do miski z suchymi składnikami wlewamy mokre i mieszamy tylko tyle żeby składniki się połączyły
- KROK 3 Dosypujemy namoczone rodzynki
- KROK 4 Pozostale bakalie siekamy drobno i wsypujemy do ciasta

KROK 5 Papierowe foremki na muffinki umieszczamy w formie do pieczenia i napelniamy do 3/4 wysokosci ciastem.

Pieczemy do suchego patyczka, tj okolo 20 minut w temp 180 st C.

Po upieczeniu jeszcze cieple mozna posmarowac bardzo cienko dżemem morelowym, wtedy dluzej zachowaja swiezosc.

SMACZNEGO!!!