

## Muffinki malinowo - kakaowe



### FRANCISZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	2 szklanki
<b>masło lub margaryna</b>	120 g
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>maślanka</b>	1/2 szklanki
<b>jogurt naturalny</b>	1/2 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>jajka</b>	2 szt
<b>młody jęczmień sproszkowany</b>	2 łyżki
<b>kakao</b>	2,5 łyżki
<b>cukier puder</b>	1/4 szklanki do posypania
<b>maliny</b>	3/4 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Masło rozpuścić małym garnuszku i ostudzić .
- KROK 2 Jajka rozbełtać , dolać maślankę i jogurt wymieszać razem .
- KROK 3 W drugim naczyniu wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia , sodą , i cukrem . Dodać maślankę wymieszaną z jajkami i masłem rozpuszczonym , wymieszać razem .
- KROK 4 Dodać jęczmienia sproszkowanego rozpuszczonego w niewielkiej ilości maślanki lub jogurtu i wymieszać .

- KROK 5 Ciasto podzielić na dwie części , do jednej doda ć kakao i wymieszać dokładnie .
- KROK 6 Włożyć ciasto do foremek na muffinki warstwami ,ciemne i jasne . Do każdej foremki powkładać po kilka malin . Piec w 190 stopniach około 20 minut .  
Po upieczeni posypać cukrem pudrem .