

Muffinki mocno pomarańczowe.



QUCHNIAKAROLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| cukier | 2/3 szklanki |
| skórka ze świeżej pomarańczy | 1 sztuka |
| skórka z pomarańczy kandyzowan | do smaku |
| mąka | 2 szklanki |
| Soda oczyszczona Prymat | 1 łyżeczka |
| mleko | 0,5 szklanki |
| sok z pomarańczy | 0,5 szklanki |
| olej | 1/3 szklanki |
| jajko | 1 sztuka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki suche czyli : mąkę, cukier, sodę, sól i skórki mieszamy w osobnej misce. W drugiej misce mieszamy mleko, sok z pomarańczy, olej i jajko. Składniki mokre wlewamy do suchych i szybko mieszamy. Nakładamy do papilotek i pieczemy ok 25 min w temp 180 stopni.