

Muffinki z marcepanem



ONY_ZA_KARE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 g
cukier	150 g
jaja	2 sztuki
proszek do pieczenia	1 czubata łyżeczka
jogurt naturalny	2/3 szklanki
olej	0,5 szklanki
kulki marcepanowe	12 sztuki
lukier	do dekoracji
wiórki kokosowe	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednej misce zmieszaj mąkę z cukrem i proszkiem, a w drugiej zmiksuj jajka z jogurtem i olejem. Wlej zawartość drugiej miski do pierwszej i wymieszaj łyżką. Krótka, ciasto nie ma być idealnie gładkie. Do blaszki wyścielonej papilotkami włóż po łyżce czubatej masy, włóż po 1 kuleczkę marcepana, zalej resztą ciasta. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na 20 minut. Po ostudzeniu posmaruj lukrem i obsyp wiórkami kokosowymi (mogą być to również płatki migdałowe)