Muffinki z żurawiną

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej luksusowej (do odmierzania składników używam szklanki o poj. 250ml)	3/4
i 1/4 szkl. mąki pszennej razowej typ 2000	1
łyżeczka proszku do pieczenia	1
łyżeczka sody oczyszczonej	1
łyżeczki soli	1/4
czubata szklanka suszonej żurawiny	1
kostki masła (50g)	1/4
jajko	1
łyżki soku z cytryny	2
cukier puder	6-8 łyżek
sok z cytryny	1 łyżka
kefir	1 szkl.
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
cukier kryształ	0,75 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki mieszamy w jednym naczyniu dodając cukier, sól, proszek do pieczenia, sodę, żurawinę i przyprawę do piernika. W drugiej misce mieszamy roztopione, przestudzone masło, maślankę, roztrzepane jajo i sok z cytryny. Zawartość obu misek łączymy, ale mieszamy krótko - tylko do lekkiego połączenia składników bo zbyt długie wyrabianie powoduje, że babeczki słabiej rosną! Porcje ciasta nakładamy do foremki wyłożonej papilotkami, do 3/4 wysokości. Pieczemy ok.15 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C - przed wyjęciem sprawdziłam jedną patyczkiem czy są upieczone. Jeszcze ciepłe posmarowałam z wierzchu lukrem utartym z cukru pudru i soku z cytryny, i posypałam posiekaną żurawiną. Wyszło mi 16 muffinek i zniknęły błyskawicznie!