

## Mufinki truskawkowe



### SYLWIACHMIEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                   |                |
|---------------------------------------------------|----------------|
| <b>mąka</b>                                       | 4 szklanki     |
| <b>cukier</b>                                     | 1 szklanka     |
| <b>śmietana kwaśna</b>                            | 0,5 szklanki   |
| <b>jajko</b>                                      | 5 sztuk        |
| <b>margaryna</b>                                  | 1 kostki       |
| <b>proszek do pieczenia łyżka</b>                 | 3 łyżeczki     |
| <b>budyń śmietankowy</b>                          | 1 opakowanie   |
| <b>truskawki świeże</b>                           | według uznania |
| <b>polewa krówkowa i trochę orzechów włoskich</b> | według uznania |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę roztopić i schłodzić ,jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym dodać śmietanę ,połączyć z letnim tłuszczem.Mąkę przesiać dodać proszek do pieczenia ,połączyć z masą jajeczną ,dobrze wymieszać .Zmiksować trochę truskawek i na tej miksturze ugotować budyń z cukrem.Do foremek babeczkowych nakładać trochę ciasta budyń i wcisnąć truskawkę, przykryć ciastem piec w 175 stopniach aż się zrumienia i lekko odstają od foremki.Posmarować polewą i posypać pokruszonymi orzechami .Można posypać tylko cukrem pudrem.