Muffinki bananowo-makowe w lukrze cytrynowym, z borówka

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2,5 szklanki
jaja	3
miekkiej margaryny lub masla	170 g
jogurt naturalny	1/3 szklanki
2/3 szklanki cukru + 1/3 szklanki cukru do bialek	
szczypta soli	
cukier waniliowy	1 lyzeczka
proszek do peiczenia	2 lyzeczki
mak	3 lyzki
sok z cytryny	2-3 lyzki
cukier puder	1 szklanka
borówki	30 sztuk
papilotki	
banan	3 sredniej wielkosci

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielic zóltka od bialek. Bialka ubic na sztywno z 1/3 szklanki cukru i szczypta soli. Banany obrac i rozgniesc widelcem. Przesiac make z proszkiem, cukrem waniliowym i makiem. Maragryne (lub maslo) rozpuscic, utrzec z 2/3 szklanka cukru, dodac zóltka, jogurt i banany, wszystko zmiksowac.
Polaczyc ze soba wszystkie mokre skladniki z suchymi, nie mieszac zbyt dlugo. Rozgrzac dobrze piekarnik. Przygotowac forme do muffinek, wlozyc w nia papilotki, i napelnic je ciastem do 3/4 wysokosci. Piec przez ok 22-25 minut w 180-190 stopniach. Po upieczeniu, muffinki studzimy na kratce. Przygotowujemy lukier, mieszajac ze soba cukier puder i sok z cytryny. Lukrujemy muffinki i po srodku kazdej babeczki, ukladamy po jednej borówce.