Różowe muffiny z kisielem, bakaliami i bitą śmietaną



DIANA RUSIŁOWICZ

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

8 sztuk

mąka pszenna	1 szklanka
cukier	1/4 szklanki
kisiel truskawkowy	1 opakowanie (40g)
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
mleko	1/2 szklanki
olej	1/4 szklanki

Dodatkowo

bakalie	50 gram

Bita śmietana

śmietana kremówka	200 ml
cukier puder	1-2 łyżeczki
barwnik spożywczy do ciast	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Większe bakalie należy pokroić.

KROK 2 W pierwszej misce wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia i kisiel, w drugiej - jajko, olej oraz mleko.
Suche składniki połączyć z mokrymi.
(Miksować/wymieszać łyżką do połączenia się całości, nie dłużej.)
Na samym końcu do ciasta wmieszać bakalie.

KROK 3 Formę do muffinek wyłożyć papilotkami i wypełnić ciastem (do 3/4 wysokości papilotek).

KROK 4 Piec (w rozgrzanym piekarniku) około 20 minut (do tzw. "suchego patyczka") w temperaturze 180 stopni.
Ciastka wyjąć z blachy i pozostawić do całkowitego ostudzenia.

KROK 5 Przygotować bitą śmietanę.
Kremówkę z cukrem ubić na sztywno, a następnie podzielić na dwie części.
Do jednej z nich wmieszać odpowiednią ilość różowego barwnika.
Całość naprzemiennie przełożyć do worka cukierniczego.

KROK 6 Muffiny udekorować bitą śmietaną oraz innymi ozdobami.