

Tęczowe muffinki



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

mąka tortowa	1.5 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	3 sztuki
olej	4 łyżki

Dodatkowo:

żelki	12 sztuk
bita śmietana	1 sztuka
barwnik spożywczy do ciast	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Najpierw ubijamy jajka z cukrem na puszystą masę.
2. Potem wlewamy olej i wszystko ubijamy jeszcze raz.
3. Dodajemy proszek do pieczenia oraz obie mąki. Miksujemy wszystko na gładką masę.
4. Następnie ciasto przelewamy do formy na muffinki i pieczemy w 170 stopniach przez 25-30 minut.
5. Muffinki upieczone odstawiamy do wystygnięcia. W tym samym czasie przygotowujemy bitą śmietanę. Ubijamy ją według opakowania albo po prostu bierzemy gotową. Dzielimy ją na dwie części. Jedna pozostaje biała, a do drugiej dodajemy barwnik, aby była ona niebieska.
6. Następnie bierzemy muffinki i smarujemy każdą niebieską bitą śmietaną. Z białej wyciskamy rękawem cukierniczym chmurki.
7. Żelki kroimy na mniejsze części i wbijamy w chmurki tak aby powstała tęcza. Gotowe. Smacznego!