

Mikołajkowe kolorowe muffinki Kamili



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
jajko	1 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masło	100 gr
mleko	1 szklanka
barwniki spożywcze	
cukier	80 gr
lukier cytrynowy	
perełki cukrowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suche składniki (mąka, proszek do pieczenia, cukier) wymieszać ze sobą. W rondelku roztopić masło, odstawić by ostygło. Do suchych składników dodać mokre czyli jajko, mleko i roztopione masło. Mieszać.

Podzielić ciasto na 4 części i każdą zabarwić odrobiną barwnika spożywczego. Ciasto kolorowe wlewać naprzemiennie do foremek wyłożonych papilotkami.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200C na 25 minut.

Po tym czasie wyjmując babeczki, jak wystygną ozdobić lukrem zrobionym z szklanki cukru pudru i ok 2 łyżek soku z cytryny, Ozdobić cukrowymi perełkami.