

Cytrynowo - miętowe muffinki z sokiem jabłkowym



Autor: **kazimierz**
Przepisów: 52 Ocena: 997



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna 150 g
- cukier 40 g
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- jajko 1 sztuka
- olej 50 ml
- sok jabłkowy 150 g
- sok z cytryny 1 łyżka
- skórka z cytryny 1 łyżka
- świeża mięta 10 listków

Sposób przygotowania:

- 1 W pierwszej misce wymieszać mąkę, cukier i proszek do pieczenia, a w drugiej - jajko, olej, sok z cytryny oraz sok jabłkowy.
Suche składniki połączyć z mokrymi.
Miksować/wymieszać łyżką do połączenia się całości, nie dłużej.
Na samym końcu do ciasta wmieszać skórkę cytrynową i drobno posiekane listki mięty.
Formę do muffinek wyłożyć papilotkami i wypełnić ciastem (do 3/4 wysokości papilotek).



- 2 Piec (w rozgrzanym piekarniku) około 25-30 minut (do tzw. "suchego patyczka") w

temperaturze 180 stopni.
Ciastka wyjąć z blachy i pozostawić do ostudzenia.
Mi wyszło 5 dużych muffinek



Twoje notatki do przepisu: