

Jogurtowe muffinki z kremem cytrynowym



Autor: **Kudłata_ak**
Przepisów: **58** Ocena: **646**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- krem cytrynowy lemon curd
- kilka kropli aromatu cytrynowego
- 31 g cukru waniliowego
- 250 g mąki do ciast
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 150 ml oliwy
- 100 ml mleka
- 150 g jogurtu
- skórka z 1 cytryny
- Cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotowujemy krem cytrynowy.

Składniki: skórka z 2 cytryn, 100 ml soku z cytryny, 100 g cukru, 1 jajko, 1 żółtko, szczypta soli, 4 łyżki mąki tortowej, 50 g miękkiego masła

Najpierw myjemy cytryny, suszymy i ścieramy skórkę. Potem wyciskamy sok z tych cytryn. Do garnka wlewamy sok, dodajemy cukier, jajko, żółtko, szczyptę soli, skórkę z cytryny oraz mąkę. Stawiamy garnek na gaz i gotujemy na średnim ogniu cały czas mieszając. Gotujemy aż krem zgęstnieje. Wyłączamy gaz i dodajemy masło i mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Krem przelewamy do miski, przykrywamy go folią (dociskamy folię do kremu, aby nie powstał kożuch) i wkładamy do lodówki do schłodzenia.

- 2 Potem przygotowujemy ciasto. Mieszamy ze sobą suche składniki (mąka, proszek do pieczenia), a mokre ze sobą (jajka, oliwa, mleko, jogurt, cukier, aromat i skórka). Dodajemy suche składniki do mokrych i mieszamy aż do uzyskania jednolitej masy. Wlewamy trochę ciasta do foremek na muffiny (jeśli nie używamy gumowych form, to formę trzeba wysmarować oliwą lub masłem), a potem dodajemy po łyżeczce kremu cytrynowego. Następnie wylewamy resztę ciasta do foremek tak aby przykryć krem. Muffiny wkładamy do rozgrzanego piekarnika (180 stopni) na około 30 minut. Około 5 minut przed końcem pieczenia posypujemy muffinki skórką z cytryny i dalej pieczemy. Tuż przed podaniem posypujemy babeczki cukrem pudrem, smacznego!

Twoje notatki do przepisu: