

Jogurtowo-cytrynowe muffinki z borówkami



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **395** Ocena: **6060**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 50g roztopionego, przestudzonego masła
- 1 szklanka jogurtu greckiego
- 1 jajko L
- skórka obtarta z 1 cytryny
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150g borówek
- cukier puder do posypania
- czekoladowa posypka do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 W jednej misce mieszamy mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. W drugiej mieszamy ze sobą jajko, masło, skórkę z cytryny, jogurt. Składniki mokre przelewamy do składników suchych, mieszamy drewnianą łyżką do połączenia składników. Dodajemy porówki, ponownie krótko mieszamy.
- 2 Ciasto przekładamy do blaszki na muffinki wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy przez 25 minut, w 180 stopniach do suchego patyczka. Studzimy. Posypujemy cukrem pudrem i posypką.

Twoje notatki do przepisu: