

Kolorowe muffinki



Autor: **Swiat_i_ludzie**
Przepisów: **1545** Ocena: **13227**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- szklanka mleka pełnotłustego
- szczypta soli
- 2 łyżki cukru wanilinowego
- 10 dag masła lub margaryny
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki drobnego cukru
- barwniki spożywcze. 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny
- kolorowe wiórki do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj dwie miski. W jednej połącz suche : przesianą mąkę, cukier zwykły i wanilinowy, sól oraz proszek do pieczenia.
- 2 W drugiej wymieszaj roztopione i ostudzone masło (lub margarynę), dwa jajka i mleko. Następnie szybko połącz wszystkie z obu misek. Nie mieszaj ich zbyt dokładnie, mogą pozostać niewielkie grudki.
- 3 Przygotuj kilka mniejszych miseczek lub większych kubków. Powinno być ich tyle, ile chcesz mieć kolorów ciasta. Rozlej ciasto do mniejszych miseczek, do każdej dodaj inny barwnik spożywczy, wymieszaj.
- 4 Do foremek muffinkowych wlewaj po łyżce ciasta w różnych kolorach. Ciasta w foremkach już nie mieszaj.
- 5 Muffinki piecz w temp. 200°C ok. 20 min. Po upieczeniu odstaw do zupełnego ostygnięcia i dopiero wtedy zdejmij papilotki lub wyjmij z foremek.
- 6 Szybko wymieszaj na lukier: cukier puder z sokiem z cytryny. Lukrem polej ostudzone babeczki i od razu posyp kolorowymi wiórkami.
- 7 : **45 minut. Porcja: 290 kilokalorii.**

Źródło: Świat i Ludzie

Twoje notatki do przepisu: