

Muffinki cytrynowe



Autor: **natalka86**
Przepisów: **41** Ocena: **556**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 225g maki
- 100g cukru brazowego
- 3 jajka
- 175g oleju
- 2 cytryny
- 100g smietany kwasnej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzewamy do 160 C
- 2 Do miski wbijamy białka i ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy cukier, cukier waniliowy i żółtka.

Dodajemy sodę i proszek do maki następnie ją przesiewamy.

Dodajemy na przemian maki i olej do ubitej masy. Na koniec zmniejszamy obroty i dodajemy śmietanę, otartą skórkę z cytryn i sok z dwóch cytryn.
- 3 Babeczki pieczemy 14 minut przed wyciągnięciem z piekarnika sprawdzamy patyczkiem czy są dobrze upieczone gdyż wszystko zależy od mocy piekarnika.

Życzę smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: