

# Muffinki kawowe



Autor: **Agusiowesmakolyki**  
Przepisów: **185** Ocena: **1902**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej
- 1 niepełna szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 pełna łyżka kawy rozpuszczalnej
- 3 łyżki gorącej wody
- 3/4 szklanki mleka
- 1/3 szklanki oleju
- 1 jajko
- Lukier:
  - 1 pełna łyżeczka kawy rozpuszczalnej
  - 5-6 łyżek cukru pudru
  - 2 łyżki mleka
- Dodatkowo:
  - kilka kostek białej czekolady

## Sposób przygotowania:

- 1 Kawę rozpuścić w gorącej wodzie. Zostawić do przestudzenia.  
Do miski wsypać składniki sypkie. Wymieszać. Dodać składniki mokre.  
Zmiksować, żeby wszystko się połączyło.
- 2 Tak przygotowane ciasto, przełożyć do foremek na muffinki, wyłożonych papilotkami,  
do 3/4 ich wysokości.  
Piec w temperaturze 170 stopni, około 30 minut.
- 3 Przygotować lukier. Kawę wymieszać z cukrem. Dodać mleko i mieszać do powstania gładkiego  
lukru.

Czekoladę, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.

Wystudzone muffinki, polać lukrem kawowym i posypać utartą, białą czekoladą.

## Twoje notatki do przepisu: