

Muffinki kawowe



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **184** Ocena: **1882**

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: