

muffinki kokosowe

Autor: **izaa_a**Przepisów: **565** Ocena: **20815**

> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto: 1 jajko
- 2 szklanki mąki
- 0,5szkl. mleka
- 0,5 szkl mleczka kokosowego
- 1/2 szkl. oleju
- 1/2 szkl. cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- garść wiórek kokosowych
- szczypta soli
- krem: 200 ml mleka
- 200 ml mleka kokosowego
- 2 płaskie łyżki maki pszennej
- 2 czubate łyżki maki ziemniaczanej
- 0,5 szklanki cukru
- 150 g masła
- 100 g wiórek kokosowych
- 1 cukier waniliowy
- 3 łyżki malibu (chlusnęłam na oko ale na pewno było więcej)

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto: w miseczce mieszamy jajko, mleko, mleczko kokosowe i olej. Do drugiej miski przesiewamy mąkę, proszek i sól oraz dodajemy cukier i wiórki kokosowe. Do mąki dodajemy mokre składniki. Mieszamy wszystko byle jak widelcem. Ciastem napełniamy foremki. Pieczemy w 170 st. ok 20-25 min do suchego patyczka.
- 2 krem: Obydwie mąki mieszamy ze szklanką mleka. Resztę mleka gotujemy, dodając oby dwa cukry. Do gotującego się mleka dodajemy mleko z mąką i gotujemy budyń; studzimy. Następnie rozcieramy dobrze masło i nadal ucierając dodajemy po łyżce budyniu oraz malibu, dokładnie miksujemy, na końcu dodajemy wiórki, i mieszamy łyżką.
- 3 Dekorujemy muffinki i posypujemy wiórkami...



Twoje notatki do przepisu:

