

Muffinki orzechowo-cynamonowe z Fantą



Autor: **dagita**
Przepisów: **182** Ocena: **5058**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Muffinki:
- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 75 g orzechów włoskich
- 3/4 szklanki brązowego cukru
- 1 jajko
- 125 g masła
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 1/2 szklanki Fanty pomarańczowej
- Wierzch:
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka Fanty pomarańczowej
- skórka starta z 1 pomarańczy

Sposób przygotowania:

- 1 W jednej misce mieszamy mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i posiekane drobno orzechy. W drugiej misce roztrzepujemy jajko i ubijamy je z cukrem i miękkim masłem. Dodajemy jogurt, Fantę i mieszamy (nie wymiesza się dokładnie, ale nie należy się tym przejmować). Do płynnych składników dodajemy suche i dokładnie miksujemy - ciasto wyjdzie dość gęste. Nakładamy po pełnej łyżce masy do foremek na muffinki wyłożonych papilotkami i pieczemy ok. 20 minut w 200 stopniach. Upieczone muffinki studzimy.
- 2 Pomarańczę sparzamy i ścieramy z niej cieką warstwę skórki. Cukier puder ucieramy na gładko z 1 łyżką Fanty (w razie potrzeby można dolać odrobinę). Muffinki polewamy pomarańczowym lukrem i posypujemy skórką pomarańczową. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: