

muffinki z niespodzianką



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8422**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 170 ml oleju
- 150 ml mleka
- 1 całe jajko
- 1 białko
- 220 g mąki
- 200 g cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- sok z 1 cytryny
- polewa tabliczka gorzkiej czekolady, wiórki kokosowe, lukier
- ulubiony dżem kilka łyżeczek

Sposób przygotowania:

- 1 do miski wlać olej i mleko, dodać jajka. Dobrze wymieszać mikserem przez kilka minut. Następnie wsypać mąkę, cukier puder, proszek do pieczenia. Dalej wszystko ucierać. Gdy masa będzie gładka dodać sok z jednej cytryny. Przygotowane papierowe foremki napęlić trochę ciastem następnie łyżeczką na środku każdej babeczki nałożyć trochę ulubionego dżemu i przykryć ciastem do 3/4 wysokości papierowych foremek. Piec 20 minut w 180 stopniach. Gdy muffinki ostygną w garnku na parze rozpuścić czekoladę, gotową polewą poleać muffinki i posypać kokosem, można je udekorować również lukrem do woli czym kto lubi. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: