

Muffiny pełnoziarniste z polewą



Autor: **haneczniak**
Przepisów: 6 Ocena: 39



5-6 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 2 sztuki
- Margaryna Kasia bądź masło, 1/4 kostki
- cukier waniliowy, 1/2 małego opakowania
- Mąka pełnoziarnista, ok szklanki
- bakalie, dowolnie
- otręby owsiane, 1/2 szklanki
- kako, 4 łyżi
- cukier, 1/2 szklanki
- Miód, jedna duża łyżka
- proszek do pieczenia, 1 i 1/2 łyżeczki
- serek homogenizowany waniliowy, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę ucieramy z cukrem na gładką masę, dodajemy jajka miksujemy, nie zniechęcamy się grudkami :). Następnie dodajemy serek waniliowy, mąkę, otręby oraz proszek do pieczenia. Jeżeli ilość z przepisu okaże się nie wystarczająca dodajemy tyle mąki, aby ciasto było gęste.
- 2 Mieszamy ciasto z dowolnymi bakaliami i wykładamy do formy do muffinek, bądź do foremek papierowych do ok 3/4 wysokości. Pieczemy 15 minut w 200 stopniach.
- 3 POLEWA-dużą łyżkę Kasi bądź masła rozpuszczamy w garnuszku z miodem, cukrem waniliowym, i kakao, mieszamy energicznie do powstania gładkiej masy. Polewamy muffinki.

Twoje notatki do przepisu: