

Muffiny z krówkami

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **8279**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2,5 szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- 1 szklanka brązowego cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g roztopionego masła
- 150g krówek
- ok. 15 łyżeczek kokosu
- pół łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników wychodzi około 15 sztuk (małe papilotki). Krówki kroimy w kostkę. Formę do muffin wykładamy papilotkami. W jednej misce łączymy mąkę, proszek do pieczenia, cukier oraz cynamon. Do drugiej miski wlewamy mleko, roztopione masło, wbijamy jajka i mieszamy. Płynne składniki wlewamy do suchych i mieszamy tylko do połączenia składników. Dodajemy krówki, lekko mieszamy. Ciastem napełniamy papilotki, na wierzch każdej muffinki wsypujemy łyżeczkę kokosu. Foremkę wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika, pieczemy 20 minut. Po upieczeniu studzimy.

Twoje notatki do przepisu: