

Pomarańczowe muffinki

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14717**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 pomarańcza
- 1/2 kostki (12
- 5 dag) masła
- 2 łyżki kandyzowanego imbiru
- 25 dag mąki
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 10 dag drobnego cukru
- 150 ml mleka
- 2 szczypty kardamonu
- papierowe foremki

Sposób przygotowania:

- 1 Pomarańczę sparz, zetrzyj skórkę i wyciśnij sok. Masło stop. Imbir posiekaj. Formę na muffinki wyłóż papierowymi foremkami. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Wymieszaj z kardamonem i skórką z pomarańczy.
- 2 Jajka ubij mikserem z cukrem na puszystą masę. Ciągłe ubijając, dolej sok pomarańczowy, mleko oraz masło. Potem dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i skórką oraz posiekany imbir. Ciasto wymieszaj łyżką
- 3 Zagłębienia w formie napełnij ciastem do 2/3 wysokości. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temp. 190°C. Piecz przez 20-25 minut.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: