

# śmietankowe muffinki z nadzieniem twarogowo-brzoskwiniowym



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **655** Ocena: **9867**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- mąka, 2 szkl.
- cukier, 0,5 szkl. + 2 łyżeczki (do nadzienia)
- proszek do pieczenia, 0,5 łyżeczki
- soda oczyszczona, 0,5 łyżeczki
- jajko, 1 + 1 (do nadzienia)
- mleko, 1 szkl.
- Olej słonecznikowy, 1/4 szkl.
- twaróg, 20 dag
- kaszka manna, 2 łyżeczki
- aromat śmietankowy, kilka kropli
- brzoskwinie z puszki, kilka połówek

## Sposób przygotowania:

- 1 Suche składniki wsypać do jednej miski, mokre do drugiej. Wymieszać wszystko razem delikatnie łyżką, do połączenia składników.
- 2 Twaróg utrzeć z jajkiem, cukrem, cukrem waniliowym i kaszką.
- 3 Brzoskwinie pokroić w kostkę
- 4 Formy muffinek wypełniać po kolei: łyżka ciasta, łyżka nadzienia twarogowego, kawałek brzoskwini i na to łyżka ciasta. Piec w temp. 200 stopni ok. 20 min.
- 5 Smacznego :-)

## Twoje notatki do przepisu: