





przepisy.pl

## Drożdżowe muffinki z jagodami



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- ciepłe mleko - 250 mililitrów
- drożdże - 0.5 opakowań
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- jagody

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać cukier i roztopioną (ciepłą, nie gorącą) Kasię i odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce.
2. Dodać mąkę i jajko. Dobrze wyrobić i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. godzinę.
3. Ciasto podzielić na 24 równe kawałki, do których dodawać zmiksowane z cukrem jagody (niecała łyżeczka do każdej z bułeczek).
4. Włożyć do blaszki na muffinki i piec 15-20 min w 180 stopniach. (Można posmarować muffinki rozkluconym jajkiem, będą się ładniej prezentowały)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)