



Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- masło - 100 gramów

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.



30 minut



6 osób



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Składniki suche: mąka, cukier, proszek do pieczenia mieszamy w misce. Składniki "mokre" w drugiej misce: jajka, mleko i roztopione masło. Suche łączymy z mokrymi dokładnie mieszamy (miksujemy).
2. Gotową masę nakładamy do foremek (3/4 wysokości). Do każdej foremki dorzucamy nasze ulubione składniki: rabarbar, kawałki gorzkiej czekolady, orzechy lub owoce sezonowe. Pieczemy w 200 stopniach C ok. 20-25 min.
3. Przepis podstawa jest od naszej (Klientki pozdrawiam) - lubię go;))) Nasza modyfikacja: mąką mieszamy 1,5 szkl. pszennej i 1 szkl. kukurydzianej. Ulubione składniki) dodaję bezpośrednio do foremki: nakładam 1/2 foremki ciasta, dorzucam niespodziankę (rabarbar, czekoladę lub kawałki orzechów) i zalewam łyżką ciasta.
4. Nasze muffinki podajemy z bitą śmietaną i świeżymi borówkami. Smakują bosko;))