



przepisy.pl

Muffinki-serduszka z truskawkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- kefir - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- truskawki - 300 gramów

kruszonka

- mąka - 1 łyżka
- zmielone migdały - 2 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Wymieszać suche składniki (mąkę, proszek, cukier), osobno wymieszać mokre składniki (Kasię, kefir i jaja).
2. Suche wsypać do mokrych i całość niezbyt dokładnie wymieszać (pozostawienie drobnych grudek jest nawet wskazane ;)).
3. Dodać pokrojone truskawki, jeszcze raz wymieszać.
4. Składniki kruszonki rozetrzeć.
5. Ciasto nakładać w foremki do muffinek do wysokości 3/4, posypać kruszonką, piec w temperaturze 190°C przez 20 minut.
6. Wyjąć z piekarnika, ostudzić na kratce kuchennej.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl