





Muffinki truskawkowe

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 szklanek
- brązowy cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- pokrojone truskawki - 1 szklanka
- mąka - 2.25 szklanki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- cynamon - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 0.25 łyżeczek
- sól - 0.5 łyżeczek
- aromat śmietankowy - 1 łyżeczka

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. W rondelku roztopić Kasię i odstawić. W misce wymieszać cukier brązowy, jajka i olejek śmietankowy. Dodać rozpuszczoną Kasię i mieszać do połączenia składników.
2. W drugiej misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól.
3. Truskawki delikatnie obtaczać w mieszance, co zapobiegnie wyciekaniu soku podczas pieczenia.
4. Dodać zawartość drugiej miski (z Kasią, cukrem i jajkami) i delikatnie wymieszać do połączenia składników.
5. Blaszkę do muffinek wyłożyć papierem do babeczek i włożyć masę.
6. Piec ok.20 minut w temp. 180 stopni, aż muffinki się zarumienią.
7. Wyjąć z piekarnika natychmiast po upieczeniu (inaczej wyschną).

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