





Muffinki z mandarynką

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- jogurt z czerwonej pomarańczy - 0.75 szklanek
- olej - 0.33 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- pokrojone mandarynki - 1 szklanka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Nagrzać piekarnik do 200°C. Foremki do muffinek dokładnie natłuścić Kasią i wysypać bułką tartą.
2. Mandarynki obrać - także i z białej skórki, ostrym nożem wyciąć cząstki i każdą pokroić na 3-4 kawałki, zachowując przy tym cały sok.
3. Sok wycisnąć również i pozostałego po wycięciu miąższu środka.
4. W dużej misce wymieszać przesianą mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. W innej misce ubić lekko jajko, dodać jogurt, olej i sok z owoców.
5. Całość przelać do suchych składników i od niechcenia wymieszać drewnianą łyżką. Wmieszać delikatnie owoce i rozłożyć do foremek, wkładając po 2 łyżki ciasta.
6. Piec ok. 20 minut. Sprawdzić patyczkiem.

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