



przepisy.pl

Muffiny z lionami:)



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę.
2. Porcjami dodawać mąkę z proszkiem, miksować.
3. Gdy ciasto biszkoptowe będzie lekkie i lśniące, dodać masę makową i delikatnie wymieszać.
4. Napełniać do 3/4 foremki do muffinów.
5. Batoniki zetrzeć na tarce i posypać wierzch każdej babeczki oraz wiórkami Kasi.
6. Upiec. Smacznego!

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