



Orzeźwiający muffinki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 stopni °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 2 szklanki
- pomarańcza - 0.5 sztuk
- cytryna - 0.5 sztuk
- cukier puder - 5 łyżek
- wisienki koktajlowe

Sposób przygotowania:

1. W rondelku rozpuścić 1 kostkę Kasi. Pozostawić do przestygnięcia. Drugą kostkę margaryny Kasia wystawić z lodówki, aby lekko zmiękła.
2. Z cytryny i pomarańczy wycisnąć sok uważając, aby nie wpadły pestki.
3. Mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy połączyć. Wbić jajko. Dodać rozpuszczoną Kasię i mleko, wyciśnięty sok z owoców. Wszystko niedbale wymieszać.
4. Przygotować foremkę z papilotkami na muffinki. Papilotki napełniać ciastem do 1/2 wysokości i wstawić do piekarnika nagrzanego na 180 stopni. Piec przez 25 minut.
5. W tym czasie ubić Kasię z cukrem pudrem. Po przestygnięciu muffinek zdobić je masą maślaną i dekorować wisienkami.

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