Muffiny z jagodami

data aktualizacji: 2020.08.03 autor: Redakcja



SKŁADNIKI SUCHE:
- mąka pszenna tortowa: 300 gramów
- proszek do pieczenia: 1 łyżeczka
- soda oczyszczona: 1 łyżeczka
- cukier brązowy: 80 gramów
SKŁADNIKI MOKRE:
- Jajko (roztrzepane): 1 sztuka
- olej rzepakowy: 125 mililitrów
- zsiadłe mleko: 230 mililitrów
OWOCE:
- jagody: 230 gramów
LUKIER:
- cukier puder: 1 szklanka
- sok z cytryny: 1 łyżka
- gorąca woda: 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- W jednej misce wymieszać składniki suche (mąkę wraz z proszkiem i sodą przesiać), w drugiej misce składniki mokre. Mokre przelać do suchych i wymieszać.

- 3/4 jagód dodać do ciasta, wymieszać. Papilotkami wyłożyć formę do muffin, rozłożyć ciasto. Na wierzchu rozłożyć resztę jagód. Piec 30-35 minut w temp. 190 stopni. Po upieczeniu pozostawić je ok. 10 minut.

- Składniki na lukier utrzeć. Gotowy lukier nanieść na ciepłe muffiny.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/36407-muffiny-z-jagodami