

Muffinki porzeczkowe



Po kompcie, przyszedł w końcu czas na muffinki. Dziecko pomogło mi zdjąć porzeczki z gałązek i upiekliśmy razem lekko kwaskowe muffiny, ze słodką, chrupiącą kruszonką na wierzchu - bardzo smaczne zestawienie. Jeśli będziecie je piec w zwykłej blaszce (nie silikonowej), użyjcie papilotek, inaczej ciężko będzie je wyjąć.

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka białego cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka gęstego jogurtu naturalnego
- 80g margaryny Kasia
- 1 jajko
- pełna szklanka czerwonych porzeczek

Na kruszonkę:

- 20g margaryny Kasia
- 20g brązowego cukru

- 20g mąki krupczatki

Wykonanie:

1. W jednej misce mieszamy składniki suche.
2. Margarynę rozpuszczamy i studzimy. W drugiej misce miksujemy jajo z jogurtem i chłodną margaryną.
3. Suche składniki wsypujemy do mokrych, miksujemy. Dodajemy porzeczki, mieszamy.
4. Blaszke wykładamy papilotkami i wypełniamy je ciastem. Wierzch każdej posypujemy kruszonką (składniki na kruszonkę rozcieramy palcami w miseczce, aż powstaną grudki).
5. Muffiny pieczemy w temperaturze 190 stopni Celsjusza przez około 25 minut.

