

Muffinki z limonką



Asieja poddała mi pomysł i dzisiaj z przepisu na [muffinki cytrynowe](#) powstały muffinki z limonką. W smaku podobne, ale jednak inne, bardziej egzotyczne. Dzisiaj piekłam w formie silikonowej i z wyjęciem ich nie było żadnego problemu. Tak więc ten typ muffinek będę piekła tylko w silikonie.

Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 limonka
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 100g cukru pudru
- kilka kropli aromatu cytrynowego
- 3/4 szklanki cukru pudru na lukier
- szklanka ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek

Wykonanie:

1. Z limonki ścieramy skórkę (na tarce o drobnych oczkach) i wrzucamy do miski. Dodajemy

składniki suche i mieszamy.

2. W drugiej misce mieszamy widelcem składniki mokre.

3. Wyciskamy sok z całej limonki i dodajemy do składników mokrych.

4. Składniki mokre wlewamy do suchych i zarabiamy widelcem, aż wszystko się połączy.

5. Blaszkę do muffinek (najlepiej silikonową, a jeśli mamy inną, koniecznie trzeba ją wyłożyć papilotkami) napełniamy ciastem do wysokości 2/3.

6. Muffiny pieczemy około 20 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.

7. Z cukru pudru i 2-3 łyżek soku z cytryny (można zmieszać z wodą) ucieramy lukier. Zamiast soku z cytryny można dać limonkowy, ja miałam niestety małe limonki, więc musiałam dodać cytrynowy. Lukrujemy muffinki, kiedy są jeszcze ciepłe.

