

Muffinki z truskawkami



Pierwsze truskawki, pierwsze wypieki z owocami w tym sezonie, pachniało w całym domu, ciastem, truskawkami... Lubię te pierwsze truskawki, przekonują mnie, że to już na pewno jest ciepło, że niedługo lato. No i wreszcie można zjeść na deser coś ze świeżymi truskawkami ;)

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- cukier wanilinowy (16g) lub waniliowy (2-3 łyżki)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka mleka
- 1 całe jajo
- 100g roztopionej margaryny Kasia
- 200-210g truskawek (umytych i odszypułkowanych, pokrojonych na kawałki)
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Składniki sypkie (mąkę, cukry, proszek do pieczenia i sodę) mieszamy ze sobą w jednej misce. Składniki mokre (jajo, roztopioną i przestudzoną Kasie, mleko) mieszamy widelcem w drugiej misce.
2. Składniki sypkie wsypujemy do mokrych i mieszamy widelcem do połączenia składników.
3. Dodajemy truskawki i mieszamy.
4. Blaszke do muffinek wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem.
5. Muffinki pieczemy około 30 minut w temperaturze 190 stopni Celsjusza.
6. Muffinki zostawiamy na 10 minut w gorącym piekarniku, po czym wyjmujemy i studzimy na kratce. Kiedy ostygną, posypujemy cukrem pudrem.

