

Muffinki - ciasteczka - z cytryną



Wariacja jednego z moich przepisów na muffinki cytrynowe. Miały być i dzisiaj, ale okazało się, że tego nie ma, tamtego zabrakło i w końcu upiekłam je trochę inaczej. Pyszne i pachnące. Polecam piec je w formach silikonowych, ponieważ bardzo ciężko wyłóżą z papierków. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk.

Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cytryna
- 100g cukru pudru
- szklanka ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- 70g margaryny Kasia
- 3/4 szklanki cukru pudru na lukier

Wykonanie:

1. Z cytryny ścieramy skórkę (na tarce o drobnych oczkach) i wrzucamy do miski. Cytrynę przekrawamy na pół i z jednej połówki wyciskamy sok. Odstawiamy.

2. Do skórki wsypujemy wszystkie składniki suche i delikatnie mieszamy.
3. Margarynę topimy i odstawiamy do ostygnięcia. Do drugiej miski wlewamy letnie mleko, dodajemy jajko i margarynę, bełtamy. Dodajemy sok z cytryny.
4. Składniki suche wsypujemy do mokrych i mieszamy widelcem, aż wszystko się połączy.
5. Foremki do muffinek (u mnie silikonowe w kształcie kwiatków) napęlniamy ciastem do 2/3 wysokości.
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. Lukrujemy muffinki, kiedy są jeszcze ciepłe. Można posypać posypką.