

# Muffinki migdałowe z budyniem



Mój kolejny autorski sposób na muffinki. Idealne do tego, by po upieczeniu je polukrować i to nawet obficie, bo nie są zbyt słodkie. Za to pachnące migdałami, podczas pieczenia ich aromat roznosi się w całym domu. Użyłam budyniu czekoladowego, by były "łaciate", ale oczywiście może to być dowolny budyń.

## Składniki:

- 240g mąki pszennej (ok. 2 szklanki)
- 70g cukru pudru (niepełna szklanka)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szklanka mleka
- 1 całe jajo
- 100g roztopionej Kasi
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- 3 łyżeczki płatków lub słupków migdałowych
- trochę migdałów do posypania

## Na budyń:

- 1 budyń czekoladowy

- 300ml mleka (ok. półtorej szklanki)
- 4 łyżeczki cukru

Wykonanie:

1. Budyń gotujemy z dodatkiem 4 łyżeczek cukru w 300ml mleka i odstawiamy do ostygnięcia.
2. Do miski wsypujemy mąkę, cukier puder, proszek do pieczenia i sodę. Mieszamy.
3. Jajko roztrzepujemy z mlekiem, dodajemy aromat, przestudzoną margarynę, słupki migdałów, mieszamy razem. Wsypujemy mąkę i mieszamy do połączenia składników (można widelcem).
4. Formę do muffin wypełniamy ciastem do 2/3, do każdego otworu wkładamy łyżeczkę budyniu (nie musi być całkiem zimny), przykrywamy resztą ciasta. Pieczemy około 25-30 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Studzimy na kratce. Kiedy trochę przestygną, możemy polukrować lub posypać cukrem pudrem.

