

# Muffinki łaciate



Którejś soboty rano moja ośmioletnia córka oświadczyła, że chce samodzielnie upiec muffinki. I mają być z czekoladą. I koniecznie łaciate. I najlepiej z polewą i ona wszystko zrobi sama. W porządku. Kupiliśmy co trzeba i upiekła. Wszystko odważyła sama, zrobiła sama, ja tylko włożyłam do piekarnika i wyjęłam. Polecam do upieczenia z dziećmi :)

## Składniki:

- 270g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 80g cukru pudru
- 2 całe jajka
- szklanka mleka
- 80g stopionego masła
- opakowanie cukru wanilinowego
- łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- 3-4 łyżki czekolady w proszku lub słodkiego kakao
- 12 kostek gorzkiej czekolady (u nas Jedyna Wedla)

### Wykonanie:

1. Suche składniki (poza czekoladą) mieszamy ze sobą. Masło topimy i mieszamy z resztą składników mokrych (przestudzonych). Mokre składniki wlewamy do suchych i mieszamy widelcem.
  2. Połowę ciasta odlewamy do drugiej miski. Dodajemy do niej czekoladę i mieszamy.
  3. Do formy na babeczki (zwykłą natłuszczamy i wysypujemy mąką lub wykładamy papilotkami, silikonowa bez tych zabiegów) wlewamy porcję ciasta jasnego, na to ciemnego, wkładamy kostkę czekolady, znowu wlewamy trochę ciasta jasnego i trochę ciemnego - całość do ok. 2/3 wysokości foremki.
  4. Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu studzimy na kratce.
  5. Babeczki można udekorować polewą lub lukrem albo posypać cukrem pudrem.
- 

## Muffinki z Nutelli



Muffinki z minimalnej ilości składników, specjalnie dla miłośników Nutelli. Po upieczeniu w babeczkach wyczuwa się wyraźnie smak orzeszków. Bardzo czekoladowe, z pewnością są to jedne z najłatwiejszych do wykonania wypieków.

#### Składniki:

- 140g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 320g Nutelli
- 2 całe jajka
- 2 łyżki mleka

#### Wykonanie:

Wszystkie składniki wrzucamy do miski, mieszamy widelcem na gęstą masę. Ciasto wykładamy do foremek dużą łyżką do 2/3 wysokości. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180-190 stopni Celsjusza.

---

## **Muffiny waniliowe z jabłkami**



Pyszne, nie za słodkie muffinki z dodatkiem jabłek, słodkich i aromatycznych, typowo jesiennych. Do tego odrobina cukru waniliowego (najlepiej prawdziwego) i podwieczorek gotowy – zwłaszcza, że jak to na muffiny przystało, robi się je szybko i bez problemu. Z porcji wychodzi 12 sztuk.

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki białego cukru
- 2 łyżki brązowego cukru
- torebka cukru wanilinowego (ok. 16g) lub prawdziwy cukier waniliowy (ok. 10g)
- kilka kropli aromatu waniliowego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka letniego mleka
- 100g masła
- 1 całe jajko
- 2 jabłka

- niepełna szklanka cukru pudru na lukier

Wykonanie:

1. Jabłka obieramy, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy w małą kostkę. Wrzucamy do miski i posypujemy cukrem wanilinowym, mieszamy i odstawiamy.
2. Masło roztopiamy i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Składniki suche mieszamy w jednej misce.
4. Jajko roztrzepujemy z mlekiem w drugiej misce. Dolewamy masło i mieszamy. Wlewamy całość do składników suchych, dodajemy aromat, mieszamy aż składniki się połączą.
5. Formę do muffinek napełniamy ciastem w wysokości do 1/2, na każdą muffinkę kładziemy łyżkę jabłek i dopełniamy ciastem do 2/3 wysokości.
6. Muffinki pieczemy w temperaturze 200-210 stopni Celsjusza przez około 25 minut.
7. Z cukru pudru i wody przyrządzamy lukier i lukrujemy jeszcze ciepłe muffinki.



# 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 mieszać 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.



---

## [Proste muffinki czekoladowe](#)



Jedne z najłatwiejszych muffinek, jakie robiłam. Pysznie czekoladowe, intensywne w smaku, pachnące i puszyste. Polecam początkującym. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk.

#### Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki kakao naturalnego (z lekkim czubkiem)
- 100g cukru pudru
- kilka kropli (8-10) aromatu migdałowego
- gorzka czekolada (tabliczka 100g)
- szklanka ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek

#### Wykonanie:

1. Czekoladę drobno siekamy lub rozdrabniamy blenderem (byle nie na miazgę).
2. Suche składniki wsypujemy do miski, dodajemy czekoladę i mieszamy.
3. Do drugiej miski wlewamy składniki mokre i rozbijamy widelcem do połączenia się składników.



4. Mokre składniki wlewamy do suchych i mieszamy widelcem, aż się połączą.

5. Blaszke do muffinek wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem do 2/3 wysokości. Pieczemy w 200 stopniach Celsjusza przez około 20 minut.



---

## **Muffiny półrazowe z żurawiną**



Bardzo smaczna przekąska do herbaty, zawierająca zdrowy dodatek żurawiny oraz mąki pszennej razowej. Muffiny te nie rosną wysokie, za to szybko się pieką. Polecam wszystkim tym, którzy lubią wypieki z dodatkiem mąki razowej i tym, którzy nie przepadają za przesłodzonymi deserami. Z przepisu wychodzi 12 sztuk.

#### Składniki:

- 125g mąki pszennej
- 65g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 50g cukru pudru
- 50-55g brązowego cukru (trzciniowego)
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka mleka
- 70g roztopionej (przestudzonej) margaryny Kasia lub masła

- 1 całe jajko
- szklanka suszonej żurawiny (w całości lub posiekanej – jak wolicie)

Wykonanie:

1. Blaszkę do pieczenia muffin wykładamy papilotkami. Piekarnik nagrzewamy do 190-200 stopni Celsjusza.
2. Składniki suche mieszamy w jednej misce. Składniki mokre w drugiej.
3. Składniki suche wsypujemy do mokrych, mieszamy widelcem. Dodajemy żurawinę i mieszamy.
4. Ciastem napełniamy papilotki. Muffiny pieczemy około 25 minut, zostawiamy w piekarniku na 10 minut, po czym wyjmujemy i studzimy na kratce.



---

## Muffinki porzeczkowe



Po kompocie, 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. Blaszkę 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.



*Kulinarnie*

# Babeczki marmurkowe



Najszybsze małe co nieco, jakie można upiec, czyli ponownie muffiny, choć w formie małych, słodkich babeczek, za to tym razem bez niespodzianek w środku. Smaczne i szybko znikają z talerza. Można je oczywiście upiec w zwykłej muffinkowej formie.

## Składniki:

- 280g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 80g cukru pudru
- 2 jaja (lub 4 łyżki oleju roślinnego)
- szklanka mleka
- 85g stopionej margaryny Kasia (lub masła)
- opakowanie cukru wanilinowego
- łyżeczka aromatu wanilinowego do ciast
- 3-4 łyżki czekolady w proszku (ewentualnie 2-3 łyżki ciemnego kakao)

## Wykonanie:

1. Suche składniki mieszamy ze sobą. Mokre miksujemy razem. Suche dodajemy do mokrych i

miksujemy krótko, do połączenia się składników.

2. Połowę ciasta odlewamy do drugiej miski. Dodajemy do niej czekoladę i miksujemy.
3. Do formy na babeczki (zwykłą natłuszczamy i wysypujemy mąką, silikonowa bez tych zabiegów) wlewamy porcję ciasta jasnego, na to ciemnego, mieszamy lekko.
4. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu studzimy na kratce i posypujemy cukrem pudrem.

