

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 - 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) napelniamy 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.

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 Kasię, 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.



Muffinki z wiśniami i płatkami owsianymi



Muffinki o intensywnym smaku, lekko kwaskowym, z dodatkiem płatków owsianych i – mojego ulubionego w wypiekach – brązowego cukru. Takie słodkie oczekiwanie na lato. UWAGA: podaną w przepisie maślanę można pominąć, a w zamian dać w sumie 300g śmietany. Z podanych proporcji wyszło mi 16 muffinek. Przepis (mocno zmodyfikowany przeze mnie) pochodzi z książki "Muffiny. Małe, ale za to przepyszne".

Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 55g płatków owsianych błyskawicznych
- 90g maślanki
- 210g śmietany 12% (lub 18%)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 całe jaja
- 1 łyżka aromatu waniliowego do ciast
- 180g brązowego cukru
- 150 roztopionej margaryny Kasia (lub masła)
- 210g mrożonych wiśni (lub z syropu albo kompotu)

Wykonanie:

1. Wiśnie odmrażamy (wystarczy połowicznie) lub osączamy z syropu.
 2. W dużej misce mieszamy mąkę, płatki owsiane, proszek do pieczenia i sodę oraz cukier.
 3. Jaja wbijamy do drugiej miski i mocno roztrzepujemy. Dodajemy do nich śmietanę i maślanke oraz przestudzoną margarynę i aromat waniliowy, mieszamy.
 4. Suche składniki wsypujemy do mokrych i mieszamy widelcem, aż składniki się połączą.
 5. Do ciasta dodajemy wiśnie, mieszamy.
 6. Blachę wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem.
 7. Muffinki pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez około 25-30 minut. Po upieczeniu pozostawiamy w blasze przez około 10 minut, potem wyjmujemy. Można je posypać cukrem pudrem, ale nie jest to konieczne.
-

Muffinki czekoladowe



Moja kolejna propozycja na święta, z udziałem czekolady, czy raczej czekoladowych kropelek. Na przepis trafiłam na blogu [Moje Wypieki](#) już jakiś czas temu i wiedziałam, że to muffinki dla nas. Są pyszne, idealnie czekoladowe, choć nie jakoś intensywnie, nie potrzebują już lukru, czy cukru pudru, najlepsze takie same w sobie. Na pewno upiekę je na święta. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk, przepis trochę zmodyfikowałam po swojemu.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki ciemnego kakao (z lekkim czubkiem)
- 175g cukru pudru
- 100g kropelek czekoladowych (u mnie gorzkie)
- szklanka letniego mleka
- troszkę więcej niż 1/3 szklanki oleju (u mnie rzepakowy)
- 1 duże jajko
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)

Wykonanie:

1. Składniki suche mieszamy w jednej misce.
2. Do drugiej miski wbijamy jajko, wlewamy mleko, roztrzepujemy razem. Dodajemy olej i aromat, mieszamy.
3. Składniki mokre wlewamy do suchych, mieszamy wszystko widelcem, by składniki się połączyły.
4. Formę do muffin wykładamy papilotkami, napełniamy ciastem do wysokości 2/3. Pieczemy w 200 stopniach Celsjusza przez 20 minut.



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.

