

Muffinki cytrynowe



Jedne z najsmaczniejszych muffinek, jakich kosztowałam. Powstały na szybko i bez planowania z tego, co było w domu i z całą pewnością będę je często piekła, bo są po prostu przepyszne. Polecam piec je w formach silikonowych, ponieważ bardzo ciężko wyłóżą z papierków. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk.

Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 cytryna
- 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 cytryny 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 połowy cytryny 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 zmieszać z wodą) ucieramy lukier. Lukrujemy muffinki, kiedy są jeszcze ciepłe.
-