

Mufinki jagodowe

Przepis dodany przez użytkownika trini6



mufinki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 300 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- cukier - 100 g
- jajko -
- mleko - 250 ml
- stopione masło - 60 g
- jagody - 150 g
- bułka tarta do foremek -

Etapy przyrządzania:

1. W dużej misce wymieszać przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier. Mleko dokładnie roztrzepać z jajkiem i dodać do mąki. Mieszając wlewać stopniowo stopione masło. Ciasto dokładnie wymieszać. Gdy jest już jednolite dodać umyte i dokładnie odsączone jagody. Wymieszać z ciastem. Małe foremki do babeczek posmarować masłem i posypać bułką tartą. Wlać do nich ciasto, tak aby zajmowało 3/4 objętości foremki. Piec 25 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 C. Po upieczeniu opruszyć cukrem pudrem.