

Muffiny z jogurtem

Autor: **Kamamp**Przepisów: **14** Ocena: **196**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 375 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 125 g masła
- 3 łyżki miodu
- 330 g jogurtu o smaku brzoskwini i mango
- 2 jaja
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Do niewielkiego rondelka przełóż masło i miód, podgrzewaj, aż się rozpuszczą, a następnie odstaw do ostudzenia. Jajka roztrzep z jogurtem. Do dużej miski przesiej mąkę, proszek do pieczenia i sól, zrób w środku dołek i wlej masło z miodem oraz jogurt z jajkami. Całość wymieszaj, by połączyć składniki, jednak nie mieszaj zbyt długo, ponieważ masa powinna być grudkowata. Foremkę na 12 muffinek wyłóż papilotkami lub wysmaruj masłem i wypełnij gotowym ciastem. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C i piecz 20-25 min lub do chwili, kiedy patyczek wbity w ciasto będzie suchy. Po tym czasie wyjmij formę z piekarnika, odczekaj około 5 min i delikatnie wyjmij muffinki, po czym przełóż je na metalową kratkę, aby wystygły.

Twoje notatki do przepisu: